

MRKVOVÁ POLÉVKA SE SÝREM GRAN MORAVIA



Suroviny

1 cibule
4 velké mrkve
1 brambor
**2 lžíce extra panenského
olivového oleje**

4 malé bagetky
800 ml mléka
60 g sýra Gran Moravia
sůl

Sýr Gran Moravia je vhodný k dochucení nejrůznějších polévek, zejména zeleninových, což dokládá i tato mrkvoivá polévka. Recept pro 4 osoby.

Příprava:

Oloupanou cibuli nakrájete nejmenno.

Mrkev i brambor oškrábejte a nakrájete na menší kousky. Na rozeřtátém oleji restujte nejprve cibuli s mrkví asi 5 minut, poté přidejte brambor a po minutě zalijte vodou, aby zelenina byla zcela ponořená. Osolte, přiklopte pokličkou a vařte 15 minut.

Mezitím připravte bagetky. Na grilovací pánvi nebo v troubě rozeřtáté na teplotu asi 180 °C opečte plátky bagety dokrupava.

Uvařenou zeleninu rozmixujte dohladka a ještě propasírujte sítem. Zalijte mlékem a 5 minut povařte. Polévku rozdělte do misek, hustě posypte hoblinami sýru Gran Moravia a podávejte s bagetkami.



PRVNÍ CHODY



POLÉVKA



10' PŘÍPRAVA



30' VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST