

MRKVOVÝ KRÉM S PARMskou ŠUNKOU



Hustá mrkvoVá polévka posypaná orestovanou parmskou šunkou a sýrem Gran Moravia.

Příprava:

Zeleninu nakrájete a poduste, přidejte máslo, pár kapek olivového oleje a zalijte cca 0,5 litrem zeleninového vývaru. Vařte do změknutí. Poté vše rozmixujte, lze zjemnit smetanou. Na pánvi orestujte parmskou šunku nakrájenou na menší kousky. Polévku ozdobte orestovanou šunkou a strouhaným sýrem Gran Moravia.

Suroviny

0,5 kg mrkve
2 střední cibule
šalvěj
3-4 brambory
zeleninový vývar

máslo
olivový olej
několik plátků parmské šunky
sýr Gran Moravia na posypání



PRVNÍ CHODY



POLÉVKY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST