Cviklový krém

Recepty

Polievky

Rýchle večere

30 min

2



3.0

1622

Budete potrebovať

Cvikla	500 g
Zemiaky veľké	2 ks
Maslo	2 PL
Mletá rasca Vitana	1 ČL
Čierne mleté korenie Vitana	1/2 ČL
Voda	700 ml
Zeleninový Natur bujón Vitana	1 ks
Smotana na šľahanie	100 ml

Kyslá smotana na ozdobenie

Príprava receptu

Na masle opražíme nadrobno nakrájanú cibuľku.
Pridáme cviklu a zemiaky nakrájané na malé kúsky. Pridáme soľ, mletú rascu Vitana a čierne mleté korenie Vitana. Zľahka opražíme.
Zalejeme vodou, pridáme zeleninový Natur bujón Vitana a necháme variť, kým nie je zelenina mäkká.
Polievku rozmixujeme, pridáme vlažnú smotanu a chvíľu povaríme.
Dosolíme podľa chuti.
Podávame dozdobené kyslou smotanou.



Rasca mletá



Čierne mleté korenie



Jemný bujón - Zeleninov