



Cviklový krém

Recepty



Polievky



Rýchle večere



30 min



2



3.1

1621



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



Natur bujón - Zeleninov