



Zeleninová hrstková polévka

veganský, vegetariánský	Snadné	60 minut	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
----------------------------	--------	----------	-------------	-------

Ingredience

100 g polévkové směsi
 1 mrkev
 1 cibule
 200 g řapíkatého celeru
 200 g květáku
 1 stroužek česneku
 1 kostka zeleninového bujonu
 1 lžička majoránky
 podle chuti sůl
 1 000 ml vody
 4 lžíce olivového oleje
 na ozdobu petrželka

Jak na to?

1. Na kostky nakrájenou cibuli osmahněte na oleji, přidejte na jemno nakrájenou zeleninu, ochuťte zeleninovým bujónem, osolte, zalijte ½ litrem vody a vše krátce povařte do změknutí zeleniny.
2. K uvařené zelenině přidejte uvařenou polévkovou směs, vše společně krátce povařte. Dochuťte rozetřeným česnekem a majoránkou.
3. Servírujeme s čerstvě nasekanou petrželkou.

Polévkovou směs propláchněte, nasypťte do ½ l studené vody a vařte, dokud nebude hrách měkký.