



## Zelená polievka

### Potrebuje:

mrkva  
petržlen  
zemiaky  
smotana na varenie  
cibuľka  
karfiol  
mletá červená paprika  
soľ  
korenie  
vegeta  
celé korenie  
mrazený hrášok  
rožky  
olej



### Postup:

Všetku zeleninu si nakrájame na malé ale rovnaké kúsky. Do hrnca dáme olej. Rozpálime ho a pridáme nadrobno nakrájanú cibuľku. Keď bude cibuľka opečená dozlatista pridáme všetku zeleninu okrem hrášku. Cca 5 minút opražíme a posypeme červenou paprikou. Zalejeme vodou tak, aby bola 1 cm nad zeleninovou zmesou. Povaríme. Pridáme soľ, vegetu, korenie. Počas varenia pridáme mrazený hrášok. Keď bude zelenina uvarená pár kúskov odoberieme a čo nám zostane rozmixujeme tyčovým mixérom. Pridáme smotanu na varenie a počkáme kým nám polievka neprevrie. Dochutíme.

Podávame s rožkami nakrájanými na kolieska a opraženými na suchej panvici. Na vrch polievky dáme odloženú zeleninku.