

Mrkvový krém s Jihočeskou smetanou

🕒 15 minut

náročnost ●○○○

Pestrobarevná jarní polévka, kterou jistě ocení i ti nejmenší. Navíc hotová za 15 minut!

Ingredience

- 600 g mrkve
- 200 ml Jihočeské smetany ke šlehání
- špetka soli
- špetka pepře
- 100 ml vývaru
- dýňová semínka
- olivový olej
- chilli paprička
- 1 balení Jihočeské zakysané smetany
- toastové krutony

Návod na přípravu:

V hrnci s osolenou vodou uvaříme na kostičky nakrájenou mrkev. Pak ji vložíme do mixéru, přilijeme smetanu ke šlehání, vývar, přisypeme špetku soli a pepře a vše rozmixujeme. Hotový ohřátý krém zdobíme dýňovými semínky a chilli papričkou, zakápneme olivovým olejem a dochutíme lžící Jihočeské zakysané smetany. Podáváme s toastovými krutony.

