

Petrželová polévka

Suroviny:

- 0,5 kg petržele
- 0,5 l zeleninového vývaru
- 1/2 vaničky měkkého tvarohu
- 1 lžička kari
- špetka muškátového oříšku
- sůl
- pepř
- na ozdobu můžete použít lehce opražená slunečnicová, dýňová a lněná semínka

Postup: petržel si pokrájíme na menší kousky a vaříme v zeleninovém vývaru, nebo lehce osolené vodě do změknutí (cca 15 minut). Rozmixujeme do jemného krému, přidáme tvaroh, koření, sůl a pepř, zamícháme, a ještě krátce povaříme, aby se nám chutě hezky spojily. Krémovou polévku servírujeme se semínky.

