# Mrkvový krém se zázvorem

**Počet porcí:** 2
**Doba přípravy:** 45 minut
**Bez lepku**

## Postup přípravy

Mrkev a petržel očistíme a nakrájíme na kostky (jednu mrkev můžeme nechat celou a po uvaření nakrájet na plátky k ozdobení polévky). Cibuli i bramboru oloupeme a také nakrájíme. V hrnci zahřejeme olej, přidáme cibuli a smažíme za stálého míchání do zesklovatění. Přidáme mrkev, petržel, bramboru a ještě chvíli posmažíme. Zalijeme vodou (1,5-2 l) a uvaříme doměkka, asi 15 minut. Pak přidáme nastrouhaný zázvor, polévkové koření, lžíci posekaného koriandru a povaříme ještě 5 minut. Polévku odstavíme a ponorným mixérem rozmixujeme dohladka. Podle chuti osolíme a opepříme - nejlépe mletým pepřem. Na talíři ozdobíme plátky mrkve, kterou jsme vařili vcelku.

## Ingredience

- **Brambory** - 50 g
- **Cibule volná** - 50 g
- **Mrkev** - 200 g
- **Petržel** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Zázvor čerstvý** - 20 g
- **Koriandr čerstvý** - 20 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 6 g
- **Olej řepkový** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE