

Celerovo-zázvorová s muškátovým oříškem

Suroviny:	1 celer
	česnek
	petržel
	cibule
	olej
	smetana kysaná
	nové koření
	celý pepř
	bobkový list
	vývar
	pažitka
	muškátový oříšek
	zázvor čerstvý
	baby karotka, máslo

Postup:

Na oleji osmahneme nakrájenou cibulku a rozmačkaný česnek. Přidáme nakrájený celer a petržel, nastrouhaný zázvor, osmahneme, zalijeme vývarem a dusíme. Nové koření, celý pepř a bobkový list dáme vařit do malého kastrůlku. Když je zelenina v polévce měkká, vše rozmixujeme, scedíme vývar z koření a vlijeme do rozmixované zeleniny. Vložíme pažitku, muškát, sůl, pepř, nakrájenou a osmahlou karotku na másle. Nakonec nalijeme smetanu a provaříme, dochutíme.

Poznámka: Pokud je polévka moc řídká, můžeme jí trošku zahustit máslovou jíškou.
Servírujeme s opraženými krutonky.

