

Polévka z bílé ředkve s bramborem a bylinkami

Suroviny:	bílá ředkev
	brambory
	celer
	mrkev
	majoránka (bazalka)
	česnek
	tymián
	sůl
	vývar
	cibule (šalotka)
	máslo, hl. mouka
	ricotta

Postup:

Na másle osmahneme cibulku, vložíme omytou a nakrájenou bílou ředkev, osmahneme, zalijeme vývarem a vaříme. Po uvaření vše rozmixujeme.

Očištěnou a nakrájenou mrkev a celer (na malé kousky) osmahneme na másle, vložíme do rozmixované polévky spolu s nakrájenými brambory na kostičky, krátce povaříme, Zahustíme máslovou jíškou, vložíme česnek, sůl, tymián a majoránku. Nakonec přidáme ricottu, krátce provaříme a dochutíme solí a pepřem.

Poznámka: Na dochucení můžeme přidat trošku citronu a nakonec ještě nasekanou pažitku.

