

## Polévka z pečené mrkve s řapíkatým celerem

Suroviny:	1000g mrkve
	cibule
	česnek
	máslo
	hladká mouka (jáhlová, pohanková...)
	zeleninový vývar
	pórek
	mléko
	podravka
	sůl
	pepř
	řapíkatý celer



### Postup:

Očištěnou a nakrájenou mrkev, cibuli a česnek vložíme do pekáče s troškou másla, dáme přiklopené do trouby na 30 minut zapéct. Průběžně promícháváme. Mezitím si omyjeme celer, nakrájíme na kousky, vložíme na pánvičku a osmahneme na másle. Nakonec celer zalijeme troškou vody a podusíme do změknutí.

Upečenou mrkev přendáme do hrnce na polévku, zalijeme vývarem a vše rozmixujeme ponorným mixérem. Přivedeme k varu, zahustíme máslovou jíškou a znovu provaříme. Pro zjemnění polévky, nalijeme trošku mléka. Nakonec dochutíme solí, pepřem a podravkou, vložíme opečený celer. Zdobíme nakrájeným pórkem.

Poznámka: Kdo má rád smetanu, může místo mléka zjemnit troškou smetany.

