

Mrkvový krém se zázvorem

Hřebíčková Helena

Ingredience na 4 porce:

- Mrkev 500g
- Brambory 2ks
- Sůl
- Pepř mletý
- Máslo
- Smetana 250ml
- Voda nebo zeleninový vývar 500ml
- Zázvor mletý

Postup:

1. Nakrájíme či nastrouháme mrkev. Orestujeme na másle.
2. Zalijeme vodou , přidáme na považení 2 brambory (nakrájené/nastrouhané). Povaříme, dokud vše nezměkne.
3. Osolíme, opepříme - dle chuti.
4. Vše rozmixujeme na hladkou kaši, zjemníme smetanou, dochutíme zázvorem a ještě chvíli povaříme.
5. Na závěr můžeme ozdobit petrželí

