**ITALSKÁ POLÉVKA SE ZELENINOU**

**Potravina Množství**

Mrkev 70 g

Celer 70 g

Petržel 70 g

Cibule 100 g

Máslo 30 g

Brambory 800 g

Šlehačka 100 g

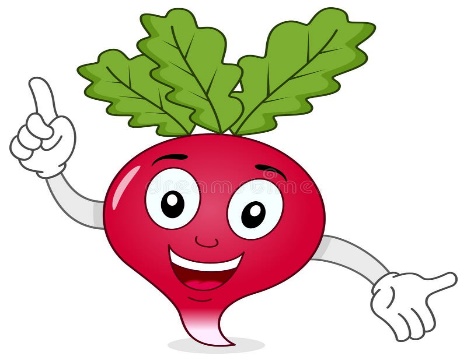
Česnek, bazalka, sůl, petrželová nať

Technologický postup:

Mrkev, celer, petržel očistíme a nahrubo nastrouháme. Očištěnou cibuli nakrájíme nadrobno. Vše krátce osmahneme na másle. Přidáme prolisovaný česnek, bazalku a promícháme. Brambory oloupeme, nakrájíme na kostičky a uvaříme v osolené vodě do poloměkka. Vložíme orestovanou zeleninu. Ponorným mixérem několikrát lehce promixujeme. Přidáme šlehačku a krátce povaříme. Do hotové polévky přidáme nasekanou petrželovou nať.

**POMAZÁNKA Z ČERVENÉ ŘEPY S CUKETOU**

 **Potravina Množství**

 Červená řepa 100 g

Cuketa 100 g

Čočka červená 100 g

Cibule 30 g

Česnek 10 g

Máslo 100 g

Sůl, pažitka

Technologický postup:

Červenou řepu a cuketu očistíme a uvaříme doměkka. Čočku propláchneme, uvaříme doměkka, scedíme a po vychladnutí rozmixujeme. Na oleji orestujeme nakrájenou cibuli a prolisovaný česnek. Přidáme najemno nastrouhanou červenou řepu a cuketu, vydusíme na tuk a necháme vychladnout. Máslo vyšleháme, ochutíme solí a smícháme s vychladlou zeleninovou směsí a čočkou. Zdobíme najemno nakrájenou pažitkou.