Polévka minestrone tricolori

HN víkend

Ingredience

- brambory — 700 g
- 3 lžíce najemno nasekané cibule
- 3 lžíce nastrouhané mrkve
- parmezán — 5 lžíce
- mléko — 1 šálek
- 2 snítky petržele
- máslo — 2 lžíce
- olej — 3 lžíce
- Sůl, pepř

Postup

Brambory nakrájíme na kostičky, zalijeme vodou, aby nevyčnívaly nad hladinu, osolíme a vaříme do měkka. Poté je ve vodě rozmačkáme na řídkou kaši. Na směsi másla a oleje osmažíme do zlatova cibuli, pak přidáme mrkev a restujeme další dvě minuty. Vše přidáme do hrnce k bramborům, přilijeme mléko a přisypeme polovinu parmezánu. Ochutíme solí a pepřem a necháme chvíli probublávat na mírném plamenu. Když polévka zhoustne do konzistence smetany, vsypeme najemno nasekanou petrželku a poté servírujeme. Každý talíř korunujeme trochou parmezánu.

Zdroj: cilka.eu