

Cuketovo-batátová polévka s hrachovými vločkami

Suroviny

- 1 PL ghí
- ½ batátu
- ½ malé cukety
- cca 1 cm pórků
- špetka soli
- špetka petržele nati
- 100 g hrachových vloček



Postup přípravy

1. Batát a cuketu okrájíme a pokrájíme na malé kousky, pórek nakrájíme nadrobno.
2. V kastrůlku rozejdeme ghí a dáme na něj cuketu. Promícháme a přidáme batát. Zalijeme vodou, osolíme a vaříme, než je zelenina měkká. Podle potřeby přiléváme vodu, kterou nakonec necháme úplně odpařit – zelenina by měla být napůl rozvařená, aby se sama rozpadla.
3. Přidáme naťovou petrželku a necháme ještě chvíli povařit.

Přejeme Vám dobrou chuť!