

# POLÉVKA Z PEČENÉ MRKVE, PETRŽELE A ČESNEKU

---

## Suroviny:

- 5 větších mrkví
- 1 velká petržel
- 1 hlava česneku
- olivový olej
- čerstvý nebo sušený tymián
- sůl a pepř
- 1 šalotka
- 1 brambor
- čerstvý nebo sušený zázvor
- 1l hovězího vývaru (můžete nahradit bujonem)
- malá plechovka kokosového mléka
- toastový chleba na krutony
- slanina
- slunečnicové semínka

Mrkev a petržel očistíme, omyjeme a nakrájíme na menší kousky. Společně s česnekem je dáme na plech, pokapeme olivovým olejem, osolíme, opeříme a přidáme tymián. Pečeme na 170 stupňů cca 30 min.

Na olivovém oleji si osmažíme šalotku, přidáme pečenou zeleninu, brambor a zázvor. Zalijeme vývarem a necháme povařit do doby, kdy jsou brambory měkké. V tu chvíli polévku rozmixujeme dohladka. Vrátime zpět na vařič, přidáme kokosové mléko a ještě chvíli povaříme.

Mezitím si uděláme krutony a opečeme slaninu dokřupava.

Polévku už jen dosolíme a opeříme.

Podáváme zakapané kokosovým mlékem, krutony, slaninou a slunečnicovými semínky.