



Fusion polévka z pórku, řapíkatého celeru a citrusů

SUROVINY NA 4 PORCE

- 2 velké pórky, pouze bílá a světle zelená část
- 300 g řapíkatého celeru
- 300 g brambor
- 1 větší cibule
- 1–2 stroužky česneku
- 1 lžička tymiánu
- hrst čerstvé petrželky
- 1,5 l zeleninového vývaru
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce másla nebo rostlinného tuku
- 2 lžíce citronové nebo limetové šťávy
- sůl, čerstvě mletý pepř

NA CHIPSY

- 1 mrkev
- 1 petržel
- 1 menší batát nebo jiná kořenová zelenina
- 1–2 lžíce olivového oleje
- sůl, případně uzená paprika nebo kurkuma

POSTUP

Nejprve připravte zeleninové chipsy. Zeleninu očistěte a nakrájejte na velmi tenké plátky. Promíchejte s olejem, solí a případně kořením. Rozložte na plech s pečicím papírem a pečte při 170 °C asi 20–30 minut, dokud nejsou chipsy křupavé. Nechte je vychladnout.

V hrnci rozehejte olivový olej s máslem. Přidejte cibuli a restujte dozlatova. Přidejte pórek a česnek, krátce orestujte, poté přisypte řapíkatý celer, brambory, tymián a část petrželky. Zalijte vývarem, osolte, opepřete a vařte asi 20 minut, dokud zelenina nezměkne.

Polévku odstavte, přidejte citronovou nebo limetovou šťávu a rozmixujte dohladka. Podle potřeby dochuťte a krátce prohřejte.

SERVÍROVÁNÍ

Polévku podávejte v hlubokých talířích nebo miskách. Ozdobte zeleninovými chipsy a čerstvou petrželkou. Hodí se k ní čerstvé pečivo nebo opečené krutony.

ZERO WASTE PRINCIP

Zelené části pórku, natě, slupky a odkrojky ze zeleniny lze využít na domácí vývar. Bramborové slupky nebo tenké plátky kořenové zeleniny se dají upéct jako chipsy. Díky tomu se zpracuje víc částí surovin a vzniká méně odpadu.