

### Ingrediencie

8 stredne veľkých mrkví, 1 cibuľa, 1 petržlen, 1 zemiak, kúsok čerstvého zázvoru, 2 lyžice oleja, čerstvý koriander, soľ, mleté čierne korenie

### Postup

Mrkvu a petržlen nakrájame na narezeme na kocky. Cibuľu a zemiak tak isto ostrúhame a nakrájame. V hrnci zahrejeme olej, pridáme cibuľu a smažíme za stáleho miešania dozlatista. Pridáme mrkvu, petržlen, zemiak a ešte spolu posmažíme. Zalejeme vodou (1,5 - 2 l) a uvaríme do mäkka. Potom pridáme nastrúhaný zázvor, lyžicu posekaného koriandru a ešte 5 minút povaríme. Polievku odstavíme a ponorným mixérom rozmixujeme do hladka. Podľa chuti posolíme a posypeme korením.

zdroj:[www.mamincinyrecepty.cz](http://www.mamincinyrecepty.cz)

