

Zeleninová polievka s fazuľovými strukmi

Suroviny:

1 menšia cibuľa
1 kaleráb
2 mrkvy
3 menšie zemiaky
20g masla
500g fazuľových strukov (môžu byť aj sterilizované)
štipka soli

Postup:

Zeleninu pokrájame na malé kocky, cibuľu nakrájame na jemno. Rozpustíme maslo, na ňom restujeme cibuľu, pridáme všetku ostatnú zeleninu a trošku restujeme. Podležeme vodou a podusíme. Zalejeme primeraným množstvom vody a varíme, kým zelenina nie je úplne mäkká. Na zaver pridáme petržlenovú vňať, premiešame a podávame.