

# Zelenina do polévky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- zelená nať 50 g
- máslo 250 g
- mrkev 450 g
- cibule 200 g
- petržel 300 g
- sůl 80 g
- celer 300 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Zavařování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Zeleninu očistíme, omyjeme a nastrouháme na hrubším struhadle. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Zeleninovou nať (petržel, celer, libeček) propereme a nakrájíme nadrobno.

V hrnci si rozpustíme máslo a přidáme všechnu zeleninu a sůl. Zeleninu podusíme asi 20 minut, potom ji plníme do skleniček a sterilujeme 20 minut.

Zeleninu do polévky používáme podle chuti k přípravě různých polévek.