

# Fenyklová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 4

- Olivový olej dle potřeby 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Bulva fenyklu 3 ks
- Česnek 1 stroužek
- Zeleninový vývar 500 ml
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Na olivovém oleji necháme zesklovatět nakrájenou cibulí. Přidáme na kousky pokrájené fenykly a stroužek česneku. Zalijeme zeleninovým vývarem, tak aby byla zelenina ponořená.

Vaříme, dokud fenykl nezměkne, pak polévku rozmixujeme tyčovým mixérem a osolíme