

## KOPŘIVOVÁ POLÉVKA



**SUROVINY:** 1 velká cibule, 3 velké brambory, sůl, pepř, máslo, 0,5 litru drůbežího nebo zeleninového vývaru, 200 g čerstvých mladých kopřiv, smetanu na šlehání

**POSTUP:** Cibuli oloupejte, nakrájejte na kostičky a opečte na másle. Brambory oloupejte, omyjte, osušte, nakrájejte na kostičky a také opečte na másle, přidejte je k cibuli. Potom přilejte vývar a brambory vařte do měkka. Kopřivy si zatím omyjte a nakrájejte. Vypněte sporák a kopřivy vložte do polévky a již nevařte. Rozmixujte ponorným mixerem, přidejte 200 ml smetany, ochuťte solí a pepřem a můžete servírovat.