



Kroupová polévka s houbami

Ingredience

kroupy - hrst: **2 ks**
houby (čerstvé, sušené nebo mražené) - hrst: **1 ks**
masový vývar: **600 ml**
mrkev: **1 ks**
petržel: **1 ks**
cibule: **1 ks**
stroužky česneku: **1 ks**
petrželka
sůl
pepř
olej

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Na troše oleje necháme zpěnit nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme na kostičky nakrájenou mrkev a petržel a orestujeme. Zalijeme vývarem, přisypeme kroupy a vaříme do poloměkka. Přidáme houby, prolisovaný česnek, osolíme a opeříme dle chuti a vaříme, dokud nejsou kroupy měkké. Kroupová polévka s...

Kroupová polévka s houbami - recept

Na troše oleje necháme zpěnit nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme na kostičky nakrájenou mrkev a petržel a orestujeme. Zalijeme vývarem, přisypeme kroupy a vaříme do poloměkka. Přidáme houby, prolisovaný česnek, osolíme a opeříme dle chuti a vaříme, dokud nejsou kroupy měkké.

Kroupová polévka s houbami se nakonec posype petrželkou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí