



Kroupová polévka se zeleninou

Ingredience

kroupy - hrst: **2** ks
slanina: **50** g
česnek - stroužky: **2** ks
mrkev: **2** ks
brambory: **1** ks
cibule: **1** ks
kuřecí vývar: **600** ml
řapíkatý celer: **50** g
bobkový list: **2** ks
sušený tymián
majoránka
pepř
sůl
petrželová nať

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Slaninu opečeme v hrnci. Přidáme nakrájenou cibuli a orestujte ji dozlatova. Poté vmícháme utřený česnek, bobkové listky, sušený tymín, majoránku a necháme asi 1 minutu rozvonět. Zalejeme horkým vývarem, přidáme mrkev, řapíkatý celer, brambory a kroupy. Kroupy dáme před vařením na noc do studené...

Kroupová polévka se zeleninou - recept

Slaninu opečeme v hrnci. Přidáme nakrájenou cibuli a orestujte ji dozlatova. Poté vmícháme utřený česnek, bobkové listky, sušený tymín, majoránku a necháme asi **1 minutu rozvonět**. Zalejeme horkým vývarem, přidáme mrkev, řapíkatý celer, brambory a kroupy. Kroupy dáme před vařením na noc do studené vody. Přivedeme k varu, zmírníme plamen a vaříme do změknutí zeleniny **asi 25 minut**.

Polévku dochutíme solí, pepřem, případně podle chuti bylinkami a uvařenou zeleninu nakrájíme na kousky. **Kroupovou polévku se zeleninou** podáváme s nasekanou petrželkovou natí.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí