

Pikantní polévka s kroupami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kroupy 50 g
- Masový vývar 800 ml
- Brambory 1 ks
- Jarní cibulka 1 ks
- Sádlo 2 lžíce
- Česnek 5 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Mletý černý pepř 1 špetka
- Majoránka 1 lžička
- Chleba 1 plátek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kroupy dobře propláchneme pod tekoucí vodou a necháme okapat. Bramboru oloupeme a nakrájíme na kostičky. Do hrnce nalijeme vývar, přidáme kroupy a bramboru uvaříme doměkka.
2. Pak ke kroupám přidáme nakrájenou jarní cibulku, lžíci sádla a prolisovaný česnek. Vše ochutíme solí, pepřem, přisypeme majoránku a necháme provařit.
3. Plátek chleba nakrájíme na malé kostičky a osmažíme je na zbylém oleji dozlatova. Pak je přendáme na papírový ubrousek, který odsaje přebytečný tuk.
4. Hotovou polévku nalijeme do misek nebo talířů a posypeme osmaženými krutony.