

Zeleninová polévka s kroupami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- mrkev 1 ks
- celer 0.5 ks
- cibule 1 ks
- petržel 1 ks
- brambory 2 ks
- sádlo 2 lžíce
- brokolice 150 g
- čerstvé houby 300 g
- majoránka 1 lžička
- sůl a pepř 1 špetka
- česnek 1 stroužek
- kroupy 100 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Mrkev, celer, petržel a cibuli nakrájíme na malé kostičky. V hrnci rozehtáme olej a zeleninu na něm orestujeme dozlatova.

Houby nakrájíme a kousky a přidáme k zelenině. Vše osmahneme, zalijeme 800ml vody a přivedeme k varu. Brambory nakrájíme na kostičky, brokolici rozdělíme na malé růžičky. Brambory a brokolici přidáme do polévky a promícháme. Kroupy propláchneme studenou vodou, uvaříme v jiném hrnci doměkka a scedíme.

Česnek prolisujeme do polévky, podle chuti osolíme, opepříme a okořeníme majoránkou. Přidáme uvařené kroupy a vše společně povaříme. Podáváme s pečivem.

