

Hrstková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Hrách 50 g
- Čočka 50 g
- Fazole 50 g
- Kroupy 50 g
- Kořenová zelenina - nastrouhaná 50 g
- Cibule 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Celozrnná mouka 2 lžíce
- Voda 1.5 l
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Majoránka 1 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Hrách, čočku, fazole a kroupy uvaříme doměkka. Ke konci vaření přidáme nastrouhanou kořenovou zeleninu, utřený česnek a pokrájenou cibuli. Zahustíme jíškou z oleje a mouky, osolíme a okořeníme.