

Vločková polévka se zeleninou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 5

- Ovesné vločky 7 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Voda 2 l
- Mrkev 2 ks
- Petržel 2 ks
- Celer 0.25 ks
- Česnek 1 stroužek
- Vejce 1 ks
- Bujón 1 kostka
- Polévkové koření 1 lžička
- Majoránka 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Ovesné vločky opražíme s máslem, zalijeme je vodou a přidáme k nim nakrájenou zeleninu.

Vše vaříme 1/2 hodiny, pak přidáme rozšlehané vejce, česnek a bujon a dle vlastní chuti dodáme polévkové koření a majoránku.