

Pestrá zeleninová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Malý květák 1.2 ks
- Mladé mrkve 2 ks
- Zelený hrášek 1 hrst
- Mladá kedlubna 1 ks
- Máslo 2 lžíce
- Lehký drůbeží vývar, nejlépe domácí 2 l
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Sekaná zelená nať na ozdobu a dochucení 1 hrst
- Malý květák 1.2 ks
- Mladé mrkve 2 ks
- Zelený hrášek 1 hrst
- Mladá kedlubna 1 ks
- Máslo 2 lžíce
- Lehký drůbeží vývar, nejlépe domácí 2 l
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Sekaná zelená nať na ozdobu a dochucení 1 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Květák rozeberte na drobné růžičky, mrkev oškrábejte, kedlubnu oloupejte. Vše nakrájete na plátky a na nudličky nebo drobné špalíčky.
2. V polévkovém hrnci rozpustíte máslo a lehce na něm osmahněte zeleninu, jen aby chytla barvu. Zalijte vývarem a uveďte do varu. Osolte, stáhněte plamen a čtvrt hodiny až dvacet minut mírně vařte – zelenina by měla zůstat ještě trochu křupavá.
3. Podle potřeby polévku dosolte a dochuťte pepřem. Před podáváním doplňte zelenou natí.