

Kvasnicová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 2 lžíce
- kvásek 1 kostka
- petržel 0.5 ks
- mrkev 2 ks
- cibule 1 ks
- krupice 4 lžíce
- dle chuti sůl 1 ks
- dle potřeby rohlíky 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo dáme rozehrát do hrnce. Pak na něm zpěníme kvasnice, necháme chvíli probublávat, dokud nezačnou vonět. Přidáme pokrájenou zeleninu a ještě chvíli mícháme. Zalijeme vodou a necháme vařit.

Když je zelenina měkká, za stálého míchání přisypáváme krupici, která polévku zahustí. Dochutíme solí, popřípadě podravkou.

Na zbylém másle opražíme na kostičky pokrájené rohlíky, které nakonec přidáváme do servírované polévky.