

Rychlá kroupová polévka se zeleninou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- kroupy 1 hrnek
- zelenina mražená 350 g
- vývar zeleninový 2 l
- dle chuti sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kroupy propláchneme vodou, zalijeme vývarem a povaříme do poloměkka. Poté přidáme mraženou zeleninu a dovaříme. Podle chuti případně dosolíme a opeříme. Hned můžeme podávat.

Poznámka:

Pokud ti nevadí tuk, osmahni zeleninu předem na pořádné lžíci sádla. Špetka pepře a trocha majoránky a česnek polévce dodají správný říz.