

Kroupová polévka s paprikovou klobásou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Uzený bůček 400 g
- Cibule 2 ks
- Mrkev 2 ks
- Pórek 1 ks
- Krup 100 g
- Máslo 6 lžíce
- Malé paprikové klobásy 4 ks
- Telecího nebo hovězího vývaru 1 l
- Tymiánu 1 svazek
- Toastového chleba 4 plátek
- Česnek 1 stroužek
- Sůl, Pepr 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bůček, oloupanou cibuli a očištěnou mrkev a pórek nakrájejte na malé kostičky. Kroupy dobře propláchněte pod tekoucí studenou vodou a nechte okapat. Třetinu másla nakrájejte na kostičky a dejte do chladu. Druhou třetinu másla rozpustíte v hrnci a osmažte na něm kostičky bůčku. Přidejte zeleninu, krátce osmažte, vsypte kroupy a rovněž krátce osmažte. Zalijte vývarem, uveďte do varu a pak zlehka povařte asi půl hodiny. Na posledních 5 minut varu vložte do polévky na kolečka

nakrájenou uzeninu. Nakonec do ní vmíchejte lístky tymiánu a studené máslo, osolte a opepřete. Na zbylém másle osmažte na kostičky nakrájené pečivo a rozkrojený stroužek česneku. Podávejte k polévce.