

Polévka z ovesných vloček

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vločky ovesné 5 lžíce
- cibule 1 ks
- olej 1 lžíce
- voda 1.25 ml
- mrkev 1 ks
- celer 200 g
- bujón zeleninový 1 kostka
- sůl 1 špetka
- dle chuti vegeta 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli a ovesné vločky. Zalijeme vodou, přidáme nadrobno nakrájenou zeleninu, bujon, osolíme a povaříme doměkka.

Polévku dochutíme vegetou a můžeme ozdobit nakrájenou petrželkou.

Poznámka:

Místo celeru můžeme na přípravu této polévky použít i jinou zeleninu, například kedlubnu nebo hrášek.