

Polévka s pohankou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- voda 2.5 l
- mrkev 2 ks
- petržel 1 ks
- brambory 2 ks
- pohanka 4 lžíce
- podle chuti sůl a pepř 1 ks
- petrželová nať 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do hrnce dáme vodu a na malé kousky nakrájenou petržel, mrkev a brambory. Osolíme, opepříme a přivedeme k varu.

Když je zelenina téměř měkká, přidáme k ní propranou pohanku a ještě asi 10 minut vaříme do měkka. Nakonec přidáme do polévky čerstvou nebo sušenou petrželovou nať.