

Uzená polévka s kroupami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- uzená žebra 2 ks
- střední brambory 3 ks
- mrkev 2 ks
- kroupy 1 hrnek
- strouhaný celer 1 hrst
- majoránka 1 lžička
- sůl 1 ks
- vegeta 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Uzená žebra uvaříme a ve druhém kastrůlku uvaříme v osolené vodě hrnek krup. Po uvaření žebra obereme, 1/3 vrátíme do vývaru, ze zbytku uvaříme rizoto. Do vývaru přidáme brambory a mrkev nakrájenou na kostky, celer nastrouhaný na větším struhadle, majoránku, sůl, vegetu a vaříme do změknutí.

Když jsou brambory a zelenina měkké, přimícháme uvažené kroupy, případně ještě malinko dokořeníme majoránkou a vegetou.