

Pohanková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 4 ks
- mrkev 1 ks
- petržel 1 ks
- pohanka 50 g
- houby sušené 30 g
- cibule 1 ks
- olej olivový 1 lžíce
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pohanku a oloupané a nakrájené brambory dáme do vody. Osolíme. Přidáme předem namočené a na menší kousky pokrájené houby a vše společně uvaříme doměkka.

Potom do polévky přidáme nastrouhanou či na kostičky pokrájenou petržel, mrkev, na jemné plátky nakrájenou cibuli (já dávám přednost jarní cibulce) a zamícháme. Pro lepší chuť přidáme olej. Už nevaříme.