

Čočkovo-zeleninová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- čočka 250 ml
- cibule 1 ks
- masox 1 kostka
- paprika červená 1 ks
- česnek 1 ks
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- mrkev 1 ks
- petržel 1 ks
- máslo 1 lžíce
- mouka hladká 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Čočku a zeleninu uvaříme ve 2 l vody doměkka. Přidáme masox, zahustíme jíškou připravenou z másla a mouky.

Povaříme, osolíme a opepříme dle chuti. Podáváme s opečenou houskou.