

Polévka z pohanky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- pohanka 150 g
- mrkev 2 ks
- růžiček brokolice 5 ks
- máslo 2 lžíce
- bujón zeleninový 1 kostka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pohanku propláchneme a dáme vařit.

Mrkev očistíme, nastrouháme a na másle podusíme, přidáme brokolici a malinko podlijeme vývarem. Přidáme uvařenou pohanku, ochutíme a můžeme podávat.

Poznámka:

Pohanku používám k přípravě polévek, kaší, pomazánek, rizot, lívanců nebo i jako přílohu k masu.