

Jáhlová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- olej 2 lžíce
- droždí 1 kostka
- zelenina kořenová 2 hrst
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- česnek 2 stroužek
- jáhly 1 hrst
- dle potřeby bylinky zelené 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do hrnce dáme olej, na něm osmažíme kostku droždí a zeleninu (nejlépe mrkev, celer, petržel, může být i pórek, brokolice, hrášek).

Zalijeme vodou, přidáme nakrájený česnek, sůl, pepř a jáhly. Vaříme do změknutí. Nakonec přidáme čerstvé bylinky.