

Polevka s uzeným a krupkami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vývar hovězí 1.5 l
- máslo 1 lžíce
- cibule 1 ks
- krupky 0.5 hrnek
- krkovice uzená 150 g
- mrkev 1 ks
- brambory 1 ks
- kedlubna 0.5 ks
- česnek 1 stroužek
- dle potřeby petrželka nadrobno posekaná 1 ks
- dle potřeby pažitka 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na másle necháme zesklovatět cibulku. Přidáme na kostičky pokrájené maso a dobře propláchnuté krupky. Osmážíme, zalijeme vývarem a vaříme, dokud krupky nezměknou (15 minut).

Zeleninu nakrájíme na kostičky. Tuto směs přidáme do polévky o něco později než kroupy, aby se zelenina nerozvařila. Ke konci přidáme prolisovaný česnek a polévku ozdobíme pokrájenou petrželkou a pažitkou.