

Vločková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Olej 2 lžíce
- Menší cibule 1 ks
- Ovesné vločky 100 g
- Menší mrkve 2 ks
- Zeleninový bujón 1 ks
- Voda 1 l
- Pepř, sůl 1 ks
- Kudrnatá petržel 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Cibulku jsem si nadrobno nakrájela a na oleji jsem ji zpěníla. K cibulovou základu jsem přidala ovesné vločky a asi takových 5 min. jsem je smažila, dokud nechytili hnědavý nádech. Přidala jsem najemno nastrohanou mrkev, zalila jsem to vodou a dochutila jsem ji zeleninovým bujónem. Polévku jsem vařila asi 15 min. Nakonec jsem přidala rozšlehaná vejčká, část nadrobno nasekané petrželky, podle potřeby jsem dosolila a vařila už jen 5 min. Při podávání jsem ještě dozdobila polévku petrželkou.

Tato polévka skutečně zasytí.