

Pohanková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Česnek malinký 1 stroužek
- Máslo 100 g
- Mrkev 1 ks
- Petržel 1 ks
- Petrželka 1 lžíce
- Pohanka 1 hrnek
- Pórek asi 5 cm 1 ks
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Vegeta 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkev a petržel nastrouháme nahrubo, pórek na menších očkách. V hrnci, ve kterém budeme polévku vařit, rozpustíme máslo, přidáme nastrouhanou zeleninu a krátce orestujeme. Zalijeme vodou 2 litry horké vody, přidáme prolisovaný česnek, nasekanou zelenou petrželku, podle chuti osolíme a 5 minut povaříme. Vsypeme několikrát propláchnutou pohanku a dovaříme. Dochutíme vegetou.