

Kmínová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Kosti 250 g
- Tuk 70 g
- Kmín 40 g
- Hladká mouka 70 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kosti opereme, očistíme a ve vodě uvaříme. vývar z kostí procedíme, kmín osmažíme na másle a když začne odskakovat od dna, přisypeme mouku a opražíme dožluta. Jíšku žředíme vychlazeným vývarem, polévku povaříme a procedíme. Polévku nalijeme do polévkové mísy. K polévce podáváme chléb nebo topinky.