

Indiánská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: misutka84



Suroviny

- brambor 1 ks
- mrkev 2 ks
- kukuřice a hrášek 1 hrst
- cibule (menší) 1 ks
- vývar (podle množství) 1 l
- kuskus 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na másle orestujeme cibulku, přidáme na kostičky nakrájenou bramboru, na kolečka mrkev, hrášek a kukuřici a krátce orestujeme. zalijeme vývarem a vaříme asi 15 minut, až je zelenina téměř měkká. Přisypeme kuskus a vaříme dalších 5 minut. Podle chutí dosolíme. Na závěr můžeme zjemnit smetanou, ale není potřeba. Můžete přidat kostičku taveného sýru, získá to jinou chuť. Kuskus polévku pěkně zahustí. Můžete přidat i najemno nakrájené maso.