

Polévka z ovesných vloček

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Ovesné vločky 4 lžíce
- Mrkev 1 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Pórek 1 ks
- Kumín 1 ks
- Koriandr mletý 1 ks
- Mletá červená paprika 1 ks
- Čili 1 ks
- Sůl, olej 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Na tuku opražíme koření, přidáme nakrájenou zeleninu a vločky a jemně orestujeme. Zalijeme asi půl litrem vody. Nezapomeneme osolit a vaříme do měkka. Papriku a čili přidáváme později, aby se nespálili.