

Polévka s medvědí česnekem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Voda 1 l
- Mrkev 1 ks
- Petržel 1 ks
- Brambory 1 ks
- Celer 1 ks
- Pórek 1 ks
- Medvědí česnek 1 hrst
- Kmín, sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Mrkev, petržel a celer nakrájíme na nudličky, pórek na kousky a brambor nastrouháme na jemném struhadle. Vše vložíme do vroucí vody, přidáme kmín, zeleninový bujón a případně ještě dosolíme. Najemno nakrájené listy česneku medvědího dáme do polévky krátce před dokončením. Nastrouhaným bramborem se polévka dobře zahustí a nemusíme přidávat žádný tuk.