

Klobásková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Klobáska 2 ks
- Brambory 4 ks
- Mrkev 1 ks
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 1 špetka
- Mletá paprika sladká 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Kmín mletý 1 špetka
- Oregáno 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Cibuli očistíme a nakrájíme na kostičky. Na trošce oleje zesklivatíme cibuli, přidáme na kousky nakrájenou klobásku a osmažíme. Vmícháme mouku a sladkou papriku. Zalijeme vývarem nebo vodou, osolíme, přidáme na kostky nakrájené bramboty a mrkev. Opepríme a okořeníme, vaříme asi 15 - 20 minut. Do polévky vmícháme prolisovaný česnek.