

Droždová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Droždí 1 ks
- Olej 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Mražená polévková zelenina 200 g
- Ovesné vločky 1 lžíce
- Pepř, sůl 1 ks
- Polévkové koření 1 lžíce
- Petrželová nať 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji osmahneme drobně nakrájenou cibuli, přidáme droždí a za stálého míchání necháme rozpustit. Přidáme zeleninu, zalijeme vodou, okořeníme a necháme vařit do poloměkka. Vsypeme ovesné vločky, promícháme a uvaříme doměkka. Na talíři ozdobíme sekanou petrželkou.