

Mrkvová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mrkve 4 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Polohrubá mouka 1 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Petrželová nať 1 lžíce
- Polévkové koření 1 ks
- Polévkové nudle 2 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle osmahneme drobně nakrájenou cibuli, rozetřený česnek, přidáme najemno strouhanou mrkev, zaprášíme moukou a zasmahneme. Zalijeme vodou, přidáme koření a vaříme 10 min. Pak přidáme polévkové nudle a povaříme ještě 2 min. Zdobíme sekanou petrželovou natí.