Zeleninová s vločkami

Kategorie: Polévky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Cibule 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Mrkev 1 ks
- Petržel 1 ks
- Brambory 2 ks
- Ovesné vločky 2 hrst
- Slepičí bujón 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Olej 1 ks
- Zelená petržel 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli a česnek pokrájíme nadrobno, mrkev a petržel na kolečka, brambory na kostičky. Dno hrnce potáhneme olejem, zahřejeme a osmahneme cibuli a česnek. Zalijeme studenou vodou (asi 1,5 l), přidáme zeleninu, brambory, bujón, vločky, osolíme, opepříme a vaříme do změknutí všeho (asi 15 minut). Podle potřeby dochutíme solí a pepřem, a do hotové polévky vmícháme posekanou zelenou petrželku.