

Zeleninová s krupkami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 2 ks
- Mrkev 1 ks
- Petržel 1 ks
- Cibule 0.5 ks
- Hrášek 1 hrst
- Krupky 1 hrst
- Bujón 1 ks
- Petrželová nať 1 hrst
- Jíška světlá 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce se studenou vodou dáme hrášek, celou půlku cibule, bujón a na kousky pokrájenou zeleninu. Osolíme, opeříme, a přivedeme k varu. Do vařící polévky přidáme propláchnuté krupky a všechno společně vaříme do změknutí (cca 20 minut). Až jsou krupky měkké, přidáme jíšku a ještě chvilku povaříme. Na talíři doplníme zelenou petrželkou.

