

Zeleninová s jáhlami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olej 2 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Petržel 1 ks
- Mrkev 2 ks
- Brambory 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci rozpálíme olej a máslo. Nasypeme pokrájenou cibuli a nadrobno nakrájenou kořenovou zeleninu. Za stálého míchání smažíme, až mrkev pustí barvu. Zalijeme studenou vodou (asi 1,5 l), osolíme, přidáme bujón, na kostičky nakrájené oloupané brambory, pepř, majoránku, jáhly a vaříme do změknutí (asi 15 minut). Po odstavení z plotny vmícháme rozmačkaný česnek a posekanou zelenou petrželku.