

Zeleninová polévka s ovesnými vločkami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Ovesné vločky 3 hrst
- Mrkev 1 ks
- Petržel 1 ks
- Celer 1 ks
- Brambory 2 ks
- Cibule 1 ks
- Olej 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na rozpáleném oleji osmahneme vločky. Zalijeme asi litrem vody, přidáme na kostičky nakrájenou kořenovou zeleninu a brambory, nové koření, na čtvrtky nakrájenou cibuli, bujón, osolíme a vaříme asi 20 minut. Dochutíme pepřem a do hotové polévky vmícháme nadrobno posekanou zelenou nať.