

Uzená polévka s kroupami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vývar z uzeného masa 1 l
- Brambory 2 ks
- Kroupy 2 hrst
- Mrkev 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do vývaru vložíme na kostičky nakrájené brambory, a nahrubo nastrouhanou mrkev a dáme vařit. Až jsou měkké, přidáme zvlášť uvařené kroupy a ještě necháme přejít varem. Do hotové polévky rozmačkáme podle chuti česnek a vmícháme nadrobno posekanou zelenou petrželku, případně dochutíme solí a mletým pepřem.