

Zeleninová polévka se škvarky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Zeleninový vývar z kostky 1 l
- Malé žampiony 200 g
- Střední brambory 3 ks
- Černé pivo 2 dl
- Mrkev 2 ks
- Velké petržele 2 ks
- Celer 1.4 ks
- Velká cibule 1 ks
- Škvarky 4 lžíce
- Česnek 5 stroužek
- Hnědý cukr 2 špetka
- Bobkové listy 3 ks
- Sádlo 1 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Petrželka na posypání 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkev, petržel a celer očistíme, žampiony omyjeme, vše nakrájíme na kousky a opečeme v hrnci na sádle škvarky. Přidáme oloupanou a nadrobno nakrájenou cibuli a česnek a restujeme do lehce zlaté

barvy. Pak přidáme cukr, promícháme a necháme ho lehce zkaramelizovat. Do hrnce přilijeme pivo, krátce podusíme, přidáme horký vývar, bobkový list a oloupané, na kostičky nakrájené brambory a pomalu vaříme, až všechna zelenina změkne. Nakonec polévku dochutíme solí, pepřem a posypeme ji nasekanou petrželkou.