

Zeleninová polévka s řepou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Zeleninový vývar 1.5 l
- Petržel 1 ks
- Červená řepa 2 ks
- Pórek - bílá část 1 ks
- Ovesné vločky 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Vegeta 1 špetka
- Kysané zelí 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do horkého zeleninového vývaru přidáme na kostičky pokrájenou petržel, řepu a na kolečka pokrájený důkladně omytý pórek.

Vhodíme opané vločky, dochutíme solí, vegetou a přidáme kysané zelí.

Polévku necháme vařit asi 15 minut.

