

Hrstková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Voda 1250 ml
- Čočka 1 lžíce
- Hrách 1 lžíce
- Jáhly 1 lžíce
- Fazole 1 lžíce
- Sójové boby 1 lžíce
- Krupky 1 lžíce
- Brambory 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 1 špetka
- majoránka 1 špetka
- Vegeta 1 špetka
- Ocet 1 kapka
- Máslo 1 lžíce
- Hladká mouka 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Luštěniny a kroupy přebereme, opereme a namočíme na několik hodin do vody. Poté dáme vařit, přidáme česnek, na kostky nakrájenou bramboru se slupkou a až je vše měkké, tak polévku osolíme, zahustíme jíškou a krátce povaříme. Dochutíme vegetou a octem a podáváme.