

Rohlíková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rohlík starší 2 ks
- zelenina polévková 250 ml
- bujón zeleninový 1 kostka
- máslo 1 lžíce
- muškátový květ 1 špetka
- petržel 1 hrst
- sůl 2 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle orestujeme zeleninu. Přidáme rohlíky natrhané na kousky a zeleninový bujon. Vše pak zalijeme jedním litrem vody.

Polévku vaříme tak dlouho, dokud zelenina nezměkne. Potom vše rozmixujeme nejlépe ponorným mixérem, přidáme špetku muškátového květu, osolíme, opepříme a zdobíme nasekanou petrželovou natí.