

Petrželková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Petrželka 1 svazek
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Paprika sladká 1 lžička
- Mouka hladká 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Máslo 2 lžíce
- Rajčata 1 ks
- Brambory 3 ks
- Masox 1 kostka
- Těstovinová rýže 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Krok 1: Do 1,5 l vody vložíme 3/4 svazku petrželky, kterou svážeme reznou nití. Přivedeme k varu a přidáme brambory nakrájené na malé kousky, celé rajče a masox. Povaříme asi 10 minut.

Krok 2: Na másle zpěníme nadrobno pokrájenou cibuli, zaprášíme hladkou moukou a paprikou a vložíme do polévky. Přidáme pepř a sůl a ještě povaříme na mírném ohni asi 5-10 minut.

Krok 3: Z polévky vyndáme vyvařený svazek petrželky, který vyhodíme, rajče propasírujeme přes síto

a zavaříme těstoviny. Hotovou polévku ozdobíme čerstvou petrželkou.