

Ředkvičková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Ředkvičky 4 svazek
- Olej 3 lžíce
- Hladká mouka 50 g
- Mléko 3 dl
- Vývar z kostí a zeleniny (nebo vody s kouskem masoxu) 9 dl
- Pepř 1 špetka
- Petrželka 1 hrst
- Sůl 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Z oleje a mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji postupně vývarem (vodou s masoxem) a za občasného míchání dobře povaříme. Přidáme omyté, na plátky nakrájené nebo hrubě nastrohané ředkvičky, pepř, sůl a povaříme dvě minuty. Polévku zředíme mlékem, přihřejeme téměř k varu, posypeme jemně nasekanou petrželkou a hned podáváme.