

# Hrstková polévka

**Kategorie:** [Polévky](#)

**Autor:** kuchtik.honza



## Suroviny

**Porce:** 6

- Hrách 50 g
- Čočka 50 g
- Fazole 50 g
- Kroupy 50 g
- Kořenová zelenina - nastrouhaná 50 g
- Cibule 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Celozrnná mouka 2 lžíce
- Voda 1.5 l
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Majoránka 1 lžička

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Vegetariáni

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Hrách, čočku, fazole a kroupy uvaříme doměkka. Ke konci vaření přidáme nastrouhanou kořenovou zeleninu, utřený česnek a pokrájenou cibuli. Zahustíme jíškou z oleje a mouky, osolíme a okořeníme.