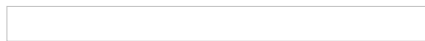


Bylinková polévka s chlebem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

639 kalorií , **1 g** cukrů , **33 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/bylinkova-polevka-s-chlebem>

Příprava

Česnek oloupeme a jemně nasekáme. Rozehřejeme 30 g másla a česnek na něm osmahneme. Zaprášíme moukou a za stálého míchání ji opražíme. Zalijeme zeleninovým vývarem, uvedeme do varu a několik minut povaříme. Čerstvé bylinky omyjeme a osušíme. Trochu petrželky dáme stranou. Zbytek bylinek posekáme a přidáme do polévky. Polévku elektrickým šlehačem rozmixujeme, podle chuti osolíme a opeříme. Chléb nakrájíme a na zbylém másle jej opečeme. Krátce před podáváním polévku posypeme osmaženým chlebem a ozdobíme petrželkou.

Ingredience

- 1 stroužek česneku
- 40 g másla
- 50 g hladké mouky
- 1 l zeleninového vývaru
- 2 svazky čerstvých bylinek (bazalka, petržel, pažitka, ...)
- sůl
- pepř
- 1 plátek bílého chleba nebo rohlík

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Děti do 5 let, Polévka