

# Drobková polévka s rýží



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 6

854 kalorií , 0 g cukrů , 25 g tuků , 105 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/drobkova-polevka-s-ryzi>

## Příprava

Čisté drobků vložíme do studené vody a varíme. Očištěnou zeleninu pokrájame na malé kúsky, opražíme na oleji, pridáme k drobkom, osolíme a pridáme čierne korenie. Uvarené drobků oberieme, mäso posekame, do polievky zavaríme ryžu a nakoniec posekané mäso a posekanú zelenú petržlenovú vňať.



### Tip k receptu

Namiesto ryže môžeme do polievky zavarit tarhoňu.

## Ingredience

- ✓ 500 g kuřecích drobků
- ✓ 20 ml olivového oleje
- ✓ 150 g kořenové zeleniny
- ✓ 50 g dlouhozrnné rýže
- ✓ cca 1500 ml vody
- ✓ sůl podle potřeby
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ 1 lžíce petrželové řiti

## Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka