

Hrachová polévka s uzeným kolínkem



Obtížnost:

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

622 kalorií , 0 g cukrů , 2 g tuků , 44 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/hrachova-polevka-s-uzenym-kolinkem>

Příprava

Čisté údené kolienko dáme do studenej vody variť. Uvarené vyberieme, pridáme čistý vopred namočený hrach, Pokrájanú zeleninu, cibuľu, cesnak , korenie a necháme hrach rozvariť. Pred podávaním pridáme vykostené a na menšie kúsky pokrájané kolienko a podľa potreby dosolíme.



Tip k receptu

Je to sýta polievka ku ktorej podávame chlieb alebo slané rohlíky.

Ingredience

- ✓ 1 vepřové uzené koleno
- ✓ 150 g suchého hrachu
- ✓ 100 g kořenové zeleniny
- ✓ 1 cibule
- ✓ 4 stroužky roztřeného česneku
- ✓ sůl podle potřeby
- ✓ troška pepře
- ✓ cca 1500 ml vody

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Luštěniny, Klasika, Rodina, Polévka