

Jarní polévka s tortellini



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

486 kalorií , 0 g cukrů , 41 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/jarni-polevka-s-tortellini>

Příprava

Cibulku dobře opláchneme a nakrájíme na nudličky, očištěnou mrkev nakrájíme na malé hranolky a česnek a zázvor nasekáme nadrobno. V hrnci rozejdeme máslo a všechnu zeleninu i zázvor necháme asi 2 minuty restovat. Pak zaprášíme moukou a zalijeme vývarem. Dobře rozmícháme, osolíme, opepříme a přihodíme tortellini. Necháme 15 minut vařit na mírném ohni. Když jsou těstoviny vařené, do polévky přidáme nasekaný libeček a polévku vypneme. Promícháme a můžeme podávat. Na talíři přidáme do každé porce lžici zakysané smetany.

Ingredience

- ✓ 1 lžice másla
- ✓ 2-3 jarní cibulky
- ✓ 2-3 mrkve
- ✓ kousek zázvoru (asi 2 cm)
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 1 lžice hladké mouky
- ✓ 1 l drůbežího vývaru
- ✓ asi 3 hrsti tortellin
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ libeček
- ✓ kelímeček zakysané smetany



Tip k receptu

Polévka je sytá, stačí jako jediný chod k lehké jarní večeři.

Kategorie

Velikonoce, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

