

Kedlubnová polévka s mrkví



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 3

366 kalorií , 0 g cukrů , 28 g tuků , 4 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/kedlubnova-polevka-s-mrkvi>

Příprava

Z másla a mouky připravíme světlou jíšku. Zalijeme jí studenou vodou, rozmícháme, přidáme kmín a na kostky nakrájenou kedlubnu. Vaříme asi 20 minut - do měkka. Poté rozmixujeme ponorným mixérem, přidáme bujón a na hrubé nudličky nastrouhanou mrkev. Krátce povaříme, dochutíme solí a vmícháme petrželku.

Ingredience

- ✓ 1 kedluben
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 l vody
- ✓ špetka mletého kmínu
- ✓ 1 kostka zeleninového bujónu
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 lžička petrželové nati
- ✓ 1 mrkev

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

