

# Klobásová polévka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

452 kalorií , 0 g cukrů , 42 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: Swinga

Odkaz: <https://srecepty.cz/klobasova-polevka>

## Příprava

Na trošce oleje necháme zesklivatět cibuli, přidáme na kousky pokrájené klobásy a společně osmažíme. Vmícháme mouku a lžičku mleté papriky, zalijeme vodou (asi litr). Osolíme, přidáme na kostičky pokrájené brambory a mrkev, opepříme, okořeníme oreganem, pepřem, kmínem a vaříme asi 15 minut (do změknutí brambor). Do hotové polévky vmícháme prolisovaný česnek, můžeme dozdobit posekanou zelenou petrželku.

## Ingredience

- ✓ 2 brambory
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 mrkev
- ✓ 1 lžíce mleté papriky
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 lžíce drceného kmínu
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 2 ostravské klobásy
- ✓ 3 lžičky slunečnicového oleje
- ✓ 1 lžička oregana
- ✓ 1 lžička bílého pepře
- ✓ 1 lžička petrželové natě

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Zelenina, Klasika, Rodina, Polévka

