

Kopaničářská polévka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 20min , Porce: 3

2367 kalorií , 40 g cukrů , 0 g tuků , 60 g bílkovin

Autor: uschi3

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

Příprava

Polévku rozmícháme s vodou a dáme vařit spolu s očištěnými a nakrájenými bramborami. Před koncem přidáme nakrájené špekáčky, zelenou papriku, lečo a dovaříme doměkka. Podáváme s chlebem nebo pečivem.



Tip k receptu

Rychlá a chutná polévka, do které můžete přidat i třeba trochu kyselého zelí nebo těstoviny.



Ingredience

- ✓ 1 sáček instantní gulášové polévky
- ✓ 2-3 brambory
- ✓ 3 dcl sklenička leča
- ✓ 1 zelená paprika
- ✓ 2-3 špekáčky
- ✓ troška pažitky

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Polévka