Krkonošská kerblíkovka

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: **4**

327 kalorií , **0 g** cukrů , **25 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/krkonosska-kerblikovka

Příprava

Z másla a mouky umícháme světlou jíšku, zalijeme ji vodou, prošleháme metličkou, přidáme bujónovou kostku a chvilku povaříme. Polévku přisolíme, opepříme, vmícháme smetanu a nakonec vsypeme kerblík, nasekaný najemno. Polévku už nevaříme, jen ji promícháme a můžeme hned podávat.

Ingredience

- 2 lžíce másla
- 2 lžíce hladké mouky
- kostka bylinkového bujónu
- 150 ml sladké smetany
- špetka soli
- špetka pepře
- svazek kerblíku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Léto, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Polévka