

Kroupová polévka s celerem a mrkví



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

736 kalorií , 0 g cukrů , 2 g tuků , 16 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/kroupova-polevka-s-celerem-a-mrkvi>

Příprava

Propláchnuté kroupy dáme vařit, mezitím si nakrájíme celer na menší kousky a mrkev nastroháme na hrubo. Připravíme si jíšku smícháním hladké mouky a sádla. K uvařeným kroupám přidáme celer a bujóny, zahustíme jíškou. Polévku vaříme přibližně 10 minut a poté vsypeme nastrohanou mrkev. Necháme projít varem a v případě potřeby dochutíme solí. Na závěr polévku posypeme pažitkou a můžeme dochutit tekutým polévkovým kořením.



Tip k receptu

Podáváme ke svačině, nebo k večeři.



Ingredience

- ✓ 200 ml středních krup
- ✓ 2 lžíce jíšky
- ✓ 3 stonky řapíkatého celeru
- ✓ 1/2 mrkve
- ✓ 2 kostky hovězího bujónu
- ✓ špetka soli
- ✓ 1-2 lžíce nakrájené pažitky

Kategorie

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