

# 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 nastrouháme 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 nastrouhanou 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