

Kroupová polévka s houbami a klobásou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

494 kalorií , 0 g cukrů , 1 g tuků , 13 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/kroupova-polevka-s-houbami-a-klobasou>

Příprava

Prebraté a umyté krúpy dáme variť do studenej vody, asi po 30 minútach pridáme posekané huby. Z masti a múky pripravíme rúžovú zápražku, do ktorej pridáme postrúhanú cibuľu a popražíme. Pridáme pokrájanú klobásu a zalejeme vodou. Prilejeme do vriacich krúp, posolíme a dovaríme. Nakoniec okoreníme tľčenou rascou, nadrobno pokrájanou zelenou petržlenovou vňaťou a mletým čiernym korením.



Tip k receptu

Na jar môžeme použiť čerstvé smrčky. K polievke podávame jemne opečenú bagetku.

Ingredience

- ✓ 80 g krup
- ✓ 100 g čerstvých nebo 20g sušených hřibů
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 lžíce sádla
- ✓ 100 g dietní klobásy
- ✓ 1 cibule
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ 1 lžíce zelené petrželové nati
- ✓ troška drceného kmínu
- ✓ sůl podle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Houby, Klasika, Rodina, Polévka

