

# 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

Přebrané a umyté kroupy dáme vařit do studené vody, asi po 30 min přidáme nasekané houby. Ze sádla a mouky připravíme růžovou zásmazku, do které přidáme nastrouhanou cibuli a zapražíme. Poté přidáme nakrájenou klobásu a zalejeme vodou.

Vlijeme do vařících krup, osolíme a dovaříme. Nakonec okořeníme drceným kmínem, nadrobno pokrájenou zelenou petrželovou natí a mletým černým kořením.

### Tip k receptu

K polévce podáváme jemně opečenou 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
- 1 lžíce zelené petrželové natí
- sůl podle potřeby
- troška mletého pepře
- troška drceného kmínu

## Kategorie

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

