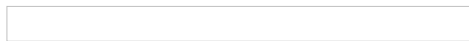


Krupková polévka s bramborem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

558 kalorií , **2 g** cukrů , **2 g** tuků , **9 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/krupkova-polevka-s-bramborem>

Příprava

Na sádle zpěníme nakrájenou cibuli a papriku, přidáme nastrouhanou nebo nakrájenou zeleninu, osmahneme, zalijeme vodou s vývarem z uzeného masa, osolíme, přidáme přebrané, propláchnuté a spařené krupky a na kostky nakrájené brambory a uvaříme. Polévku dokoříme majoránkou a utřeným česnekem.

Ingredience

- 50 g krup
- 100 g brambor
- vývar z uzeného masa
- 20 g cibule
- 2 stroužky česneku
- 30 g sádla
- paprika - koření
- sůl
- majoránka
- 60 g zeleniny (mrkev, celer, petržel, květák)

Kategorie

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