

# Kvasnicová polévka s vločkami



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 6

**947** kalorií , **5 g** cukrů , **16 g** tuků , **32 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kvasnicova-polevka-s-vlockami>

## Příprava

Vločky zalijeme studenou vodou a necháme stát. Řapíkatý celer nakrájíme na menší kousky a oškrábanou mrkev nastrouháme na slzičkovém struhadle. Na rozeřtém másle pomalu rozpustíme rozdrobené kvasnice a mícháme tak dlouho, dokud nezhoustnou. Poté zalijeme vločkami, přidáme celer a vodu dle potřeby. Osolíme a vaříme asi 15 minut. Vmícháme nastrouhanou mrkev, krátce povaříme a dochutíme bujónem a solí. Před odstavením vmícháme sušenou nebo čerstvou petrželku.

## Ingredience

- 250 ml ovesných vloček
- 2 kostky kvasnic
- 1 kostka hovězího bujónu
- 2 hrnky řapíkatého celeru
- 1 plátek másla
- 1 malá mrkev
- sůl
- petrželová nať

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

