

Květáková polévka s uzeninou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 8

184 kalorií , 0 g cukrů , 6 g tuků , 4 g bílkovin

Autor: klickovai

Odkaz: <https://srecepty.cz/kvetakova-polevka-s-uzeninou>

Příprava

Do vody, kterou jsme dali vařit, vložíme na růžičky rozdělaný květák, oloupané a pokrájené brambory, na kolečka pokrájenou uzeninu, kostky bujónu, kmín, majoránku a necháme vařit asi tak 15 minut. Poté, co jsou brambory již skoro měkké, tak ve dvou deci vody rozkvedláme dvě lžičce hladké mouky a zakvedláme do polévky, aby se mírně zahustila. Povaříme ještě asi 5 minut a můžeme podávat.

Ingredience

- ✓ 2 l vody
- ✓ 1 malý květák (může být i povadlý)
- ✓ 4-5 brambor
- ✓ 3 dietní klobásky nebo 30 cm točeného
- ✓ 1 lžičce kmínu
- ✓ 2 kostky zeleninového bujónu
- ✓ 2 lžičce majoránky
- ✓ 2 lžičce hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Polévka