

# Levná polévka s majoránkovou zavářkou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 20min , Porce: 4

**380** kalorií , **0 g** cukrů , **11 g** tuků , **14 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/levna-polevka-s-majorankovou-zavarkou>

## Příprava

Do vejce přidáme vegetu, majoránku, mouku a oloupaný na jemno nastrohaný česnek. Promícháme a směs necháme odstát dokud nám zavaří voda na polévku. Do vroucí vody protlačíme přes síto na halušky zavářku, přidáme bujóny a mraženou zeleninu. Vše povaříme 10 minut. Než se nám to uvaří, tak nasekáme na drobno omytou zelenou petrželku. Na závěr přidáme do polévky petrželku, olej, promícháme a odstavíme. Polévku rozlijeme do talířů a podáváme.

## Ingredience

- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 lžička Vegety
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 2 lžičky sušené majoránky
- ✓ 2 kostky bujónu
- ✓ 2 lžíce hrubé mouky
- ✓ 2 lžíce polohrubé mouky
- ✓ 1 lžička slunečnicového oleje
- ✓ 1250 ml vody
- ✓ 1 hrst nasekané petrželové natě
- ✓ 3 lžíce mražené zeleniny Mochovanka

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Jídlo na každý den, Rychlovka, Chudý student, Rodina, Polévka

