

Moravská čočková polévka



Obtížnost:

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

538 kalorií , 0 g cukrů , 45 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/moravska-cockova-polevka>

Příprava

Do 1,5 l vody dáme trochu čočky, přidáme brambory nakrájené na kostičky, očištěnou kořenovou zeleninu, cibuli, pár sušených hub, sůl, pepř. Povaříme asi 20 minut.

Zahustíme jíškou, kterou jsme připravili z oleje a mouky. Do talíře ještě přidáme rozetřený česnek.

Ingredience

- ✓ 1 hrst čočky
- ✓ 4 brambory
- ✓ 2 mrkve
- ✓ 2 petržele
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 hrst hub
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 3 lžíce oleje
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 1/4 celeru

Kategorie

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

