

Mrkvová polévka s droždím



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 5

383 kalorií , **3 g** cukrů , **32 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: oriestok

Odkaz: <https://srecepty.cz/mrkvova-polevka-s-drozdím>

Příprava

Nadrobno pokrájanú cibul'u opražíme na masle, pridáme droždíe a za stáleho miešania ho pražíme tak dlho, až kým sa nezačne pripekať. Potom zljajeme horúcou vodou, pridáme nadrobno postrúhanú mrkvu, vegetu, dosolíme a uvaríme domäkka. Hotovú polievku posypeme petržlenovou vňaťou.

Ingredience

- ✓ 40 g másla
- ✓ 30 g cibule
- ✓ 42 g droždí (kvasnice)
- ✓ 80 g mrkve
- ✓ 2 l vody
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 lžička Vegety
- ✓ troška petržele
- ✓ 1 list petržele

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Rodina, Polévka