

Mrkvová polévka se slaninou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

1046 kalorií , **17 g** cukrů , **78 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/mrkvova-polevka-se-slaninou>

Příprava

Anglickou slaninu nakrájíme na nudličky a na pánvi na sucho krátce opečeme. Oškrábanou mrkev nastrouháme na slzičkovém struhadle a oloupaný česnek nastrouháme na jemno. Na rozehřátém másle krátce orestujeme mrkev. Poprášíme moukou, promícháme a krátce opečeme. Poté vše zalijeme studenou vodou a 10 minut povaříme. Přidáme bujóny, nastrouhaný česnek a krátce povaříme. Polévku doplníme mlékem, necháme přejít varem a odstavíme. Na talíři do polévky dáme opečenou slaninu a nakrájenou cibulovou nať.

Ingredience

- 100 g anglické slaniny
- 4 stroužky česneku
- 200 g mrkve
- 40 g másla
- 30 g hladké mouky
- 200 ml polotučného mléka
- 2 kostky bujónu
- 1 l vody
- cibulová nať

Kategorie

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

