

Myslivecká polévka



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 6

754 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 39 g bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/myslivecka-polevka>

Příprava

Den předem namočíme čočku do studené vody. Na sádle osmažíme cibuli a nastrouhanou kořenovou zeleninu, přisypeme krupici a zalijeme asi 1 a 1/2 litrem vody. Přidáme vypranou namočenou čočku a vše zavaříme se saturejkou. Přidáme krájené houby a vaříme ještě asi 10 minut (až změkne čočka). Vše dochutíme solí, česnekem a nakonec přidáme krájenou petrželku spolu s polévkovým kořením. Polévka je příjemně zahoustlá s intenzivní vůní po houbách, podáváme s tmavým pečivem.

Ingredience

- ✓ 500 g čerstvých hub
- ✓ 50 g čočky
- ✓ 150 g kořenové zeleniny
- ✓ 1 cibule
- ✓ 40 g sádla
- ✓ 2 lžíce krupice
- ✓ česnek
- ✓ saturejka
- ✓ petrželka
- ✓ polévkové koření (Vegeta)
- ✓ sůl

Kategorie

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