

Okurková polévka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 45min , Porce: 6

394 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 12 g bílkovin

Autor: Jozef

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

Příprava

Uhorky očistíme a postrúhame na hrubom strúhadle. Udusíme na oleji, zaprášime hladkou múkou, osolíme, zalejeme hydínovým vývarom, pridáme očistené pokrúpané zemiaky a uvaríme. Nakoniec pridáme kyslú smotanu a nadrobno posekanú pažítku.



Tip k receptu

Osviežujúca polievka na horúce letné dni.

Ingredience

- ✓ 300 g čerstvých okurek
- ✓ 300 g brambor
- ✓ 250 ml zakysané smetany
- ✓ 30 g hladké mouky
- ✓ 30 ml olivového oleje
- ✓ 1000 ml drůbežího vývaru
- ✓ sůl podle potřeby
- ✓ 1 lžíce pažitky

Kategorie

Obyčejný den, Redukční, Léto, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Labužník, Polévka

