

# Pažitková polévka s vůní česneku



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 45min , Porce: 4

251 kalorií , 0 g cukrů , 8 g tuků , 10 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/pazitkova-polevka-s-vuni-cesneku>

## Příprava

Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobno. Brambor a mrkev oškrábeme, brambor nakrájíme na menší kostičky a mrkev nastrouháme na slzičkovém struhadle. Pekingské zelí (lepší jsou tuhé části) nakrájíme na nudličky, nebo na drobno. Na sádle usmažíme cibulku do sklovita, pak na ní orestujeme brambory dokud cibule nezrůžoví. Zalijeme vodou, přidáme zelí, bujón a kmín. Vaříme 7 minut, poté přidáme hotovou jíšku. Po 3 minutách vaření přidáme do polévky mrkev a rozšlehané vejce. Necháme přejít varem a odstavíme. Polévku dochutíme solí a nakrájenou česnekovou pažitkou. Pažitkovou polévku s vůní česneku můžeme podávat s pečivem i jako kompletní večeři.

## Ingredience

- ✓ 1 malá mrkev
- ✓ 3 lžíce nakrájeného pekingského zelí
- ✓ 1 střední cibule
- ✓ 1 velký brambor
- ✓ 1 lžíce sádla
- ✓ kmín
- ✓ 1250 ml vody
- ✓ 1 zeleninový bujón
- ✓ sůl
- ✓ 3 lžíce instantní světlé jíšky
- ✓ 2 lžíce česnekové pažitky
- ✓ 1 vejce

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Rodina, Polévka

