Petrželková polévka

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: **6**

1040 kalorií , **0 g** cukrů , **107 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: https://srecepty.cz/petrzelkova-polevka

Příprava

Cibuli nakrájíme nadrobno, pórek na kolečka a vše dáme do hrnce na rozpuštěné máslo. Chvíli mícháme, až cibule zesklovatí, potom ji zalijeme vodou s kostkou bujónu. Necháme asi 30 minut vařit a polévku propasírujeme. Ochutíme prolisovaným česnekem a muškátovým květem, osolíme, opepříme, přidáme nasekanou petrželku a necháme přejít varem. Nakonec vlijeme smetanu. Na talíři ještě ozdobíme petrželkou.

Ingredience

- 6 lžic nasekané petrželky
- 4 cibule
- 2 pórky
- 1 kostka bujónu
- 2 lžíce másla
- 1 balení sladké smetany
- 2 stroužky česneku
- špetka soli a pepře
- špetka muškátového květu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Návštěva, Polévka