Petrželová polévka

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 55min , Porce: **4**

455 kalorií , **0 g** cukrů , **33 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Máslo rozpustíme v hrnci, cibuli oloupeme, omyjeme, nadrobno nakrájíme a osmažíme na rozpuštěném másle. Když je cibule osmažená, přidáme nadrobno nasekanou petržel a dusíme do poloměkka. Poté přidáme mletou papriku, droždí, přilijeme vodu, osolíme a vaříme. Rýži propláchneme pod vodou a přidáme do polévky a vaříme, dokud není rýže měkká.

Ingredience

- 40 g másla
- 40 g petržele
- 1 lžička červené mleté papriky
- 10 g droždí
- 1,5 l vody
- 40 g rýže
- 1 cibule
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Klasika, Rodina, Polévka