

Polévka z kotrče skoro držtková



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

370 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/polevka-z-kotrce-skoro-drztkova>

Příprava

Kotrč dobře očistíme od hlíny a jehličí, vykoupeme v několika vodách a rozkrájíme na menší kousky. Já ho ještě v cedníku proliju vařící vodou a nechám okapat. V hrnci rozežřejeme sádlo a zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli. Dozlatova osmaženou cibuli zasypeme moukou, promícháme a krátce prosmahneme, přisypeme papriku, zamícháme, ihned zalijeme vývarem a metličkou dobře prošleháme, aby se nám netvořily žmolky. Do hrnce přidáme připravený kotrč, osolíme, opepříme, přidáme kmín a prolisovaný česnek. Polévku necháme 20 minut vařit. Po této době dochutíme majoránkou a petrželkou a můžeme podávat.

Ingredience

- 2 lžíce sádla
- 1 cibule
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 l hovězího vývaru
- 2 stroužky česneku
- 1/2 lžíce sladké papriky
- lžíce majoránky
- lžička drceného kmínu
- petrželka
- lžička pepře
- sůl
- 1 větší kotrč nebo více menších

Tip k receptu

Nejlépe chutná s čerstvým chlebem. S touto přílohou se může podávat jako hlavní chod.

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročná, Houby, Klasika, Labužník, Polévka

