

Polévka z polníčku



Obtížnost: □□□□□

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

868 kalorií , **0 g** cukrů , **57 g** tuků , **24 g** bílkovin

Autor: BEZ

Odkaz: <https://srecepty.cz/polevka-z-polnicku>

Příprava

Pórky nakrájíme na tenká kolečka. Máslo i olej rozehejeme v hrnci, vsypeme pórek a pět minut opékáme. Přidáme nudličky celeru, minutu opékáme, poté zalijeme vývarem, přivedeme k varu a necháme zeleninu změkhnout.

Vsypeme polníček a rozmixujeme tyčovým mixérem. Osolíme dle chuti. Polévku podáváme posypanou polníčkem a s opečenými plátky bagety, potřené kozím sýrem.

Ingredience

- 4 pórky
- 50 g másla
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 střední celer
- 200 g polníčku
- 100 g měkkého kozího sýru
- 1,5 l zeleninového vývaru

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročné,
Zelenina, Jídlo na každý den, Chudý student,
Rodina, Polévka

