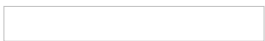


# Randlová polévka



**Obtížnost:** ○○○○○

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

**1227** kalorií , **0 g** cukrů , **63 g** tuků , **43 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/randlova-polevka>

## Příprava

Do velkého hrnce dáme vařit omytou a očištěnou zeleninu. Mezitím na pánvi rozehřejeme olej a máslo, přidáme krupičku, osolíme a jemně opepříme. Mírně opražíme a přidáme vejce. Když se vejce začne srážet, roztrháme hmotu na malé hrudky – randulce.

## Ingredience

- 1 lžíce másla
- špetka soli
- 10 lžic krupice
- 3 vejce
- 2 lžíce oleje
- špetka pepře
- 1 mrkev
- 1/2 bulvy celeru
- 250 g růžičkových kapustiček
- 100 g mraženého hrášku

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Děti do 5 let, Polévka