

Ředkvičková polévka s květákem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 6

143 kalorií , **120 g** cukrů , **2 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/redkvičkova-polevka-s-kvetakem>

Příprava

Ředkvičky očistíme (neloupeme) a nastrouháme na slzičkovém struhadle. Květák bez košťálu rozebereme na malé kousky, nebo nasekáme. Na rozpuštěném másle opečeme ovesné vločky a přidáme ředkvičku i květák. Vše zalijeme vodou, osolíme a vaříme asi 20 minut. Polévku ochutíme bujónem, vlijeme rozšlehané vejce a necháme přejít varem. Na závěr polévku doplníme petrželkou a odstavíme.

Ingredience

- ✓ 10 ředkviček
- ✓ 1/2 květáku
- ✓ 5 lžic ovesných vloček
- ✓ 1/4 kostky másla
- ✓ sůl
- ✓ 1 bujón
- ✓ sušená petrželová nať
- ✓ 2 l vody
- ✓ 1 - 2 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

