

Štědrovečerní polévka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min

Celkový čas: 45min , Porce: 4

194 kalorií , **1 g** cukrů , **1 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/stedrovecerni-polevka>

Příprava

Očistíme si mrkev a nakrájíme ji na drobné nudličky, které krátce osmahneme na rozpuštěném másle (cca 50 g). Zalijeme vývarem, přidáme sůl, cibuli (sloupneme jen svrchní slupku), oloupané stroužky česneku, kořen petržele a celeru, nové koření, bobkový list a celý pepř. Provaříme cca 15 minut, mezitím si připravíme ze zbylého másla a hladké mouky jíšku (případně přidáme trochu másla či mouky, dle potřeby). Vyndáme cibuli, česnek, kořen petržele a celeru, bobkový list i kuličky koření. Jíšku přidáme do polévky, přidáme nudle a krátce provaříme. Podáváme ozdobené sekanou petrželkou.

Ingredience

- ✓ 3 větší mrkve
- ✓ 3 hrsti domácích nudlí
- ✓ 1,5 l vývaru
- ✓ 200 g másla
- ✓ 3 lžíce hladké mouky
- ✓ 2 lžičky soli
- ✓ 1 velká cibule
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ 4 kuličky nového koření
- ✓ 4 kuličky pepře
- ✓ 4 lžičky petrželové nati
- ✓ 1 petržel
- ✓ 1 malý celer

Kategorie

Vánoce, Česká, Vegetariánská, Zima, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Labužník, Polévka

