

# Zeleninová polévka s krůtím masem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 6

**1932** kalorií , **1 g** cukrů , **1 g** tuků , **56 g** bílkovin

**Autor:** Bob

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zeleninova-polevka-s-krutim-masem>

## Příprava

Na drobno nakrájenou mrkev, česnek, cibuli, brambory a celer orestujeme na másle a poté dáme vařit do kastrůlku s 0,6l vody, přidáme sůl, kmín, brambory, brokolici, na malinké kousky nakrájené krůtí maso, vaříme do měkka a poté vše zavaříme a zalijeme připravenou zálivkou z mléka a z hl. mouky, poté po zavaření přidáme na drobno nakrájené lístky bazalky a vše jemně dochutíme a dosolíme.. Dobrou chut.

## Ingredience

- 2-3 menší brambory
- 100 g krůtího masa
- 2 velké mrkve
- 100 g brokolice
- špetka soli
- 2-3 kolečka celeru
- 1/2 cibule
- 3 stroužků česneku
- 10 listů bazalky
- 250 ml mléka
- 2 lžíce hladké mouky
- 50 g másla
- 1 lžička kmínu

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Redukční, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Polévka

