

# Polévka „co dům dal“

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

## Suroviny

1000 ml uzeného vývaru

150 g konzervovaných sekaných loupaných rajčat

hrst bulguru

pórek

několik špenátových listů

kysaná smetana

bílý pepř

sůl

## Postup

Do vývaru nakrájíme pórek, nechám přejít varem, vhodíme hrst bulguru a vaříme 10 minut, pak přidáme sekaná rajčata, trochu na nudle nasekaného špenátu, ještě krátce povaříme tak, aby vše bylo měkké ale pevné, a hotovo. Můžeme přidat trochu kysané smetany, když máme.