Sedmikrásková polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
2 lžíce oleje
2 lžíce ovesných vloček
1 cibule
2 šálky mladých lístu a kvítků sedmikrásek
malý strouhaný celer
0,5 bujonové kostky
sůl
pepř

Postup

Postup přípravy: Na oleji osmahneme ovesné vločky a jemně nasekanou cibuli, zalijeme 1 l vody, přidáme asi 100 g strouhaného celeru, povaříme 10 minut. Přidáme bujonovou kostku, pepř, sůl a vaříme asi 8 minut. Pak přidáme omyté nasekané listky sedmikrásek a květy. Necháme přejít varem a podáváme.