

Dršťková polévka z ovesných vloček

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

2 mrkve

1 petržel

0,25 menšího celeru

3-4 lžíce ovesných vloček

2 lžíce hladké mouky

2 lžíce oleje

1 lžíce másla

3 stroužky česneku

0,5 kostky masoxu

2 lžičky mleté sladké papriky

majoránka

sůl

1 a 0,5 l vody

Postup

Postup přípravy: Ovesné vločky a mouku osmahneme na oleji, zalijeme vodou a dobře rozmícháme. Přidáme očištěnou, na nudličky pokrájenou nebo nahrubo nastrouhanou zeleninu, masox, a povaříme. Rozehřáté máslo smícháme s mletou paprikou a vmícháme spolu s rozetřeným česnekem do polévky a ještě povaříme. Polévku dochutíme majoránkou, osolíme a podáváme s chlebem nebo s pečivem.