

Popelářská polévka

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Párty s kuchařem č.14 - 12.02.2006

Suroviny

Suroviny

1 větší cibuli

polovinu póru

100 g mražené zeleninové směsi

100 g hrášku

hrstku sušené bramborové kaše

slunečnicová, dýňová a

sezamová semínka

olej

sůl

provensálské bylinky

Postup

Postup

Na oleji zapěníme nakrájenou cibulku, poté pórek a rozmraženou zeleninu.

Zalijeme vodou, osolíme a ještě než se polévka začne vařit, vmícháme předvařené luštěniny.

Krátce vaříme a poté zahustíme sušenou bramborovou kaší.

Do polévky přidáme opražená semínka a dokořeníme.