

# Ředkvičková polévka s květákem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 6

**143** kalorií , **120 g** cukrů , **2 g** tuků , **10 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/redkvickova-polevka-s-kvetakem>

## Příprava

Ředkvičky očistíme (neloupeme) a nastrouháme na slzičkovém struhadle. Květák bez košťálu rozebereme na malé kousky, nebo nasekáme. Na rozpuštěném másle opečeme ovesné vločky a přidáme ředkvičku i květák. Vše zalijeme vodou, osolíme a vaříme asi 20 minut. Polévku ochutíme bujónem, vlijeme rozšlehané vejce a necháme přejít varem. Na závěr polévku doplníme petrželkou a odstavíme.

## Ingredience

- 10 ředkviček
- 1/2 květáku
- 5 lžic ovesných vloček
- 1/4 kostky másla
- sůl
- 1 bujón
- sušená petrželová nať
- 2 l vody
- 1 - 2 vejce

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

