

Halloweenská polévka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

425 kalorií , **0 g** cukrů , **30 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: lencac

Odkaz: <https://srecepty.cz/halloweenska-polevka>

Příprava

Brambory a dýni očistíme a nakrájíme na drobné kostičky. Na oleji osmahneme nakrájenou cibuli. Jakmile zesklouatí, přidáme brambory a dýni, a taktéž krátce osmahneme.

Odstavíme a po ochladnutí oleje zalijeme vodou. Vaříme dokud není zelenina měkká. Nakonec přidáme hrášek a dosolíme dle chuti. Před podáváním posypeme petrželkou.

Tip k receptu

Můžeme stylově servírovat ve vydlabaných dýních.

Ingredience

- 2 lžíce oleje
- 4 větší brambory
- 400 g dýně
- 1 velká cibule
- 1 malá konzerva hrášku
- sůl
- petrželová nať

Kategorie

Halloween, Americká, Podzim, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Štíhlá slečna, Polévka

