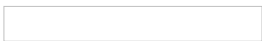


Brukvová polévka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

503 kalorií , **0 g** cukrů , **33 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

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

Příprava

Na kostičky nakrájenou brukvev osmahneme na másle, zalijeme horkou vodou, osolíme, zahustíme světlou jíškou a vaříme zhruba půl hodiny. Do uvařené polévky rozšleháme žloutek s mlékem, přidáme nasekanou petrželku a podle chuti můžeme přidat pepř. Prolisovanou brukvovou polévku podáváme s osmaženou houskou, kapáním nebo s omeletovými nudlemi.

Ingredience

- 200 g brukve
- 10 g másla
- 40 g hladké mouky
- 30 g másla na jíšku
- 50 ml mléka
- 1 žloutek
- sůl
- petrželka

Kategorie

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