

Chalupářská česneková polévka

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

165 kalorií , 1 g cukrů , 1 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/chaluparska-cesnekova-polevka>

Příprava

Na másle dozlatova osmažíme nahrubo nakrájené cibule. Přidáme bujón, nakrájenou klobásu, nakrájené brambory a fazole. Polévku přivedeme k varu a vaříme 15 minut. Přidáme nasekanou petrželovou nať, rozetřený česnek a dochutíme solí.

Ingredience

- 2 cibule
- 10 stroužků česneku
- 2 brambory
- 700 ml hovězího bujónu
- 3 lžíce nasekané petrželové nati
- sůl
- 50 g másla
- 1 dietní klobása
- 1 hrst bílých fazolí

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Zelenina, Něco extra, Rodina, Polévka