Chalupnický oukrop

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: **5**

253 kalorií , **0 g** cukrů , **24 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: Kantarina

Odkaz: https://srecepty.cz/chalupnicky-oukrop

Příprava

Oloupané brambory nakrájíme na kostičky a zalijeme vodou s přidaným masoxem. Uvaříme doměkka. Na polovině másla osmahneme dorůžova nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme ji k polévce s brambory a ochutíme rozetřeným česnekem, majoránkou, pepřem a solí. Chleba nakrájíme na kostičky a osmahneme na zbylém másle, podáváme k porcím polévky.

Ingredience

- 1 l vody
- 3 velké brambory
- 1 kostka masoxu
- 2 stroužky česneku
- 2 lžíce másla
- půl lžičky majoránky
- špetka soli
- půl lžičky mletého pepře
- 1 cibule
- 2 plátky tmavého chleba

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Chudý student, Polévka