Květáková polévka s uzeninou

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: **8**

184 kalorií , **0 g** cukrů , **6 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: klickovai

Odkaz: https://srecepty.cz/kvetakova-polevka-s-uzeninou

Příprava

Do vody, kterou jsme dali vařit, vložíme na růžičky rozdělaný květák, oloupané a pokrájené brambory, na kolečka pokrájenou uzeninu, kostky bujónu, kmín, majoránku a necháme vařit asi tak 15 minut. Poté, co jsou brambory již skoro měkké, tak ve dvou deci vody rozkvedláme dvě lžíce hladké mouky a zakvedláme do polévky, aby se mírně zahustila. Povaříme ještě asi 5 minut a můžeme podávat.

Ingredience

- 2 l vody
- 1 malý květák (může být i povadlý)
- 4-5 brambor
- 3 dietní klobásky nebo 30 cm točeného
- 1 lžíce kmínu
- 2 kostky zeleninového bujónu
- 2 lžíce majoránky
- 2 lžíce hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Klasika, Rodina, Polévka