

Tukožroutská polévka

Obtížnost: □□□□□

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

38 kalorií , 0 g cukrů , 2 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Ellis

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

Příprava

Cibuli oloupeme, rajčata, papriky, nať a zelí dobře omyjeme a nakrájíme na malé kousky. Vše vsypeme do velkého hrnce, osolíme, opepříme a zalijeme čtyřmi litry vody. Přidáme rozdrobenou zeleninovou kostku a vaříme asi 15 minut. Poté zmírníme plamen a dále vaříme do změknutí zeleniny.

Ingredience

- 1 menší hlávka bílého zelí
- 6 cibulí
- 5 rajčat
- 2 velké zelené papriky
- 1 svazek petrželové nebo celerové natě
- 1 kostka zeleninového bujónu
- sůl a pepř dle chuti

Kategorie

Česká, Redukční, Polévka