



Zeleninový vývar s nudlemi

Polévka

(vytvořil*a Buky)

název	množství (na 13.0 porcí)	
Nudle	217 gramy	Polévkové
Bujón - zeleninový	4.3 kusy	
Mrkev [kus]	3.5 kusy	
Petržel	3 kusy	
Cibule	2.2 kusy	
Celer	0.2 kusy	

návod k přípravě

Postup

Nakrájíme zeleninu a osmažíme na sádle (první cibule, pak ostatní). Přidáme vodu a necháme povařit dokud nebude zelenina měkká. Přidáme bojón a koření. Těsně před podáváním přidáme nudle a necháme je podle návodu změkhnout (3-5min). Koření: sůl, pepř černý celý, bobkový list, rozmarýn, oregáno, tymián,...

úkoly

recept nemá úkoly