

Hrstková polévka

Polévka

(vytvořil*a Petr Herold)

název	množství (na 13.0 porcí)
Zeleninový vývar	3.9 litry
Směs luštěnin	975 gramy
Mrkev	650 gramy
Petržel	195 gramy
Celer bulvový	130 gramy
Koření - bobkový list	5.2 kusy
Česnek [stroužek]	5.2 stroužek
Koření - majoránka, sušená	1 lžíce
Sůl	
Olej řepkový	

návod k přípravě

- 1) Směs luštěnin namočíme několik hodin předem do studené vody a necháme v chladu.
- 2) Orestujeme nakrájenou cibuli, přidáme prolisovaný česnek, bobkové listy a majoránku. Poté přidáme nakrájenou kořenovou zeleninu a chvíli restujeme. Přisypeme namočenou směs luštěnin, zalijeme vývarem a vaříme do změknutí luštěnin.
- 3) Osolíme a opepříme, podáváme.

úkoly

recept nemá úkoly