zeleninová polévka

Polévka (vytvořil*a Bára)

název	množství (na 10.0 porcí)
mražený hrášek	150 gramy
Brambory [kus]	6 kusy
Mrkev [kus]	2 kusy
petržel	1 kusy
Cibule [kus]	1 kusy
Mouka - polohrubá	
Koření - kmín	
Sůl	

návod k přípravě

Na oleji zpěníme pórek nebo cibuli, přidáme 2 lžíce polohrubé mouky, zamícháme a rozředíme asi 2 litry studené vody. Pak přidáme nakrájené brambory, zeleninu (může být i mražená), osolíme, okmínujeme a necháme asi 1/2hod. vařit (až jsou brambory i zbylá zelenina měkká).

úkoly

recept nemá úkoly