

# zeleninová polévka

Polévka

(vytvořil\*a Bára)

<b>název</b>	<b>množství (na 10 porcí)</b>
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