

Vločková polévka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

V hrnci nasucho opražíme vločky. Přidáme máslo a cibuli. Až začne sklovatět, přimícháme nastrohanou mrkev, krátce ji opečeme a zalijeme vývarem. Osolíme a vaříme 20 minut, aby vločky polévku zahustily. Vypneme, přidáme cibulku a opepříme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Mrkev** - 56 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Cibulka jarní** - 80 g
- **Ovesné vločky jemně drcené 500 g** - 70 g
- **Zeleninový bujón** - 15 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

