



## Kroupová polévka se zeleninou

### Ingredience

kroupy - hrst: **2** ks  
slanina: **50** g  
česnek - stroužky: **2** ks  
mrkev: **2** ks  
brambory: **1** ks  
cibule: **1** ks  
kuřecí vývar: **600** ml  
řapíkatý celer: **50** g  
bobkový list: **2** ks  
sušený tymián  
majoránka  
pepř  
sůl  
petrželová nať

## STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

**Slaninu opečeme v hrnci. Přidáme nakrájenou cibuli a orestujte ji dozlatova. Poté vmícháme utřený česnek, bobkové listky, sušený tymín, majoránku a necháme asi 1 minutu rozvonět. Zalejeme horkým vývarem, přidáme mrkev, řapíkatý celer, brambory a kroupy. Kroupy dáme před vařením na noc do studené...**

## Kroupová polévka se zeleninou - recept

Slaninu opečeme v hrnci. Přidáme nakrájenou cibuli a orestujte ji dozlatova. Poté vmícháme utřený česnek, bobkové listky, sušený tymín, majoránku a necháme asi **1 minutu rozvonět**. Zalejeme horkým vývarem, přidáme mrkev, řapíkatý celer, brambory a kroupy. Kroupy dáme před vařením na noc do studené vody. Přivedeme k varu, zmírníme plamen a vaříme do změknutí zeleniny **asi 25 minut**.

Polévku dochutíme solí, pepřem, případně podle chuti bylinkami a uvařenou zeleninu nakrájíme na kousky. **Kroupovou polévku se zeleninou** podáváme s nasekanou petrželkovou natí.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí