

Pohanková polévka se zeleninou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- brambory 3 ks
- pohanka 1 hrst
- **podle chuti**
- vývar 1 ks
- celer 1 ks
- petržel 1 ks
- sekaná pažitka 1 ks
- česnek 2 stroužek
- bobkový list 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- cibule 1 ks
- mrkev 1 ks
- celé nové koření 2 kulička
- **podle potřeby**
- sádlo 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Ukrajina

Počet porcí: 6

Postup:

Brambory očistíme a nakrájíme na kostičky. Dáme je vařit s pohankou do hrnce s vodou. Můžeme

použít vývar. Přidáme nové koření, bobkový list. Vaříme, až brambory změknu.

Cibule nakrájíme nadrobno. Dáme ji osmažit na sádle, až lehce zezlátne. Pak přidáme nastrohanou mrkev, celer, petržel, česnek a trochu podlijeme vývarem (vodou) a dusíme až se vyvaří, pak ještě lehce osmahneme. Osmaženou zeleninu přidáme do hotových brambor s pohankou a krátce povaříme. Nakonec pohankovou polévku se zeleninou osolíme a opepříme.

Pohankovou polévku se zeleninou podáváme teplou a třeba i s čerstvým pečivem.