

Polévka krémová z luštěnin a chleba

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- masox 1 kostka
- sádlo tekuté 1 lžíce
- sůl 1 ks
- voda 1.5 l
- mletý pepř 1 ks
- majoránka 1 ks
- chléb 1 plátek
- luštěniny dle chuti - čočka, fazole, hrách 200 g
- česnek 3 stroužek
- cibule 50 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Přebranou čočku opereme, uvaříme v osolené vodě s na kostičky nakrájeným chlebem a cibulí do měkka.

Přidáme česnek utřený se solí, pepřem a majoránkou, masox rozpuštěný v trošce horké vody, sádlo a rozmixujeme.

Vaříme-li polévku z hrachu nebo fazolí, namočíme je den před vařením do vody, v níž je pak vaříme.

Vhodnou přílohou jsou topinky.