

# Levná pohanková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- voda 1 l
- žampiony 100 g
- máslo 100 g
- mrkev 100 g
- pohanka 100 g
- celer 100 g
- petržel 100 g
- sekaná petrželka 1 lžička

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Kořenovou zeleninu očistíme a nastrouháme. Kdo má rád žampiony, může přidat nakrájené čerstvé. Kdo má rád hodně zeleniny, nic nezkaží když přidá i pórek nebo balíček mražené zeleniny

Pohanku na másle osmažíme. Zalijeme ji vodou, přidáme nastrouhanou kořenovou zeleninu, masox a vaříme asi 15 minut. Pak polévku vypneme.

Do pohankové polévky přidáme nejemno nakrájenou petrželku nebo pažitku.

Levnou pohankovou polévku podáváme teplou.

