



JARNÁ POLIEVKA S POHÁNKOU OD HUGA





Moja obľúbená zeleninová polievka, ktorá je uvarená veľmi rýchlo, chutí všetkým a ešte je aj zdravá. Dúfam, že bude chutiť aj vám!



Budete potrebovať:

mrkvu

pór

karfiol

zeler

zemiaky

trochu oleja

soľ

nové korenie (max.2 kusy)

curcuma

mleté čierne korenie

kúsok masla

pohánku

Postup:

Všetku zeleninu nakrájajte na kúsky a orestujte v hrnci na rozpálenom oleji (alebo masle). Pridajte nakrájané zemiaky, zalejte vodou, ochuťte soľou, korením a trochou curcummy (ak nemáte curcumu, nerobte paniku, nič sa nedeje).

Pridajte za hrsť pohánky a varte, pokiaľ zemiaky nebudú mäkké.

HOTOVO!

Už len dochuťte soľou, ak je to potrebné, zamiešajte plátok masla a môžete servírovať.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo