Zeleninová polévka s vločkami

1 menší cibulka oloupaná a drobně pokrájená
trochu oleje
4 polévkové lžíce jemných ovesných vloček
špeka kurkumy
1 litr zeleninového vývaru nebo vody a zeleninového bujónu
cca 1/4 litru různodruhové mražené zeleniny nebo čerstvé očištěné a nakrájené na kousky
2 oloupané a na menší kostičky nakrájené brambory
pepř podle chuti

Na oleji zesklovatíme cibulku, přidáme vločky, orestujeme je a ochutíme kurkumou.
Zalijeme vývarem, osolíme, přidáme zeleninu a zvolna vaříme asi půl hodiny. Nakonec trochu promačkáme šťouchadlem na brambory nebo lehce projedeme ponorným mixérem. Ochutnáme, dochutíme a podáváme klidně s pečivem jako samostatný pokrm.