

Drůbková polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

Drůbeží drůbky

50 g másla

100 g zeleniny

50 g hladké mouky

1 žloutek

0,12 l sladké smetany

muškátový květ

sůl

Postup

Drůbky uvaříme, mezitím osmahneme na másle nastrouhanou zeleninu, zaprášíme moukou, zasmahneme, přidáme k vývaru, promícháme a dobře povaříme. Droby pokrájíme a vrátíme k polévce. Okořeníme muškátovým květem a vmícháme žloutek rozkvedlaný ve smetaně. Už nevaříme. Můžeme přidat petrželku nebo pažitku.