

1.vlámská polévka

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

pažitka

500 g brambor

pepř

1 vejce

1 litr vody

sůl

250 g bílé ředkve

150 g strouhanky

30 g másla

2 pórký

Postup

Do tlakového hrnce dáme vodu a přivedeme ji k varu. Přisypeme nakrájené brambory a zeleninu, osolíme, opepříme a zahustíme strouhankou. Uzavřeme hrnec a vaříme šest minut. Do hotové polévky vmícháme vejce a máslo. Zdobíme pažitkou.