

Cibulová polévka s vejci

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1,2 l vody
100 g cibule
20 g sádla
4 vejce
1 kostka hovězího bujonu
2 lžičky vegety
mletý pepř
pažitka
sůl

Postup

Dáme si vařit vodu a jakmile se vaří, přidáme bujonovou kostku a vegetu. Necháme přejít varem. Cibuli si oloupeme, nakrájíme na kolečka a zpěníme na sádle. K cibuli přidáme osolená, rozšlehaná vejce a mícháme, až se vejce srazí. Necháme je trochu vychladnout, potom je nakrájíme na kousky, rozdělíme na talíře a přelijeme hotovým vývarem. Okořeníme drobně nakrájenou pažitkou a mletým černým pepřem. Poznámky: Do vody na polévku můžeme přidat hrst zeleného hrášku a povařit o pět minut více. Polévku lze také zpestřit nakrájenou zelenou natí pórku. Její příprava je velmi rychlá