

# Kvasnicová polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

## Suroviny

1 l vody

1 mrkev

1 menší petržel

kousek celeru

1 tenký pórek

máslo

2 zeleninové bujóny

petržel

libeček

1 střední cibule

slunečnicový olej

8 balíčků kvasnic (po 42g)

2 dcl mléka

pepř

sůl

2 vejce

strouhanka

## Postup

Nejprve začínáme vývarem - dáme vařit vodu, mezitím nastrouháme mrkev, petržel a kousek celeru, pórek pokrájíme, vše podusíme, přesypeme do vařící vody a společně povaříme. Potom si zaděláme hmotu na kvasnicové drobení - nakrájíme cibuli, necháme lehce zpěnit na oleji, přidáme kvasnice, mléko, pepř, sůl, vejce a strouhanku - pěkně promícháme, až vznikne hmota, kterou do polévky nastrouháme. Na závěr přidáme zeleninový bujón a libeček, ještě chvílička povaříme, podle chuti okořeníme, naběračkou pak do hlubokých talířů přelijeme, ozdobíme čerstvou petrželkou a podáváme.