

Jarní polévka

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

hrst jarních bylinek (mladé kopřivy

jahodové listí

lístky pampelišky)

petrželka

pažitka

1 a 0,25 litru vývaru z masoxu

2 žloutky

125 ml smetany

sůl

špetka muškátového květu

1 houska

40 g másla

Postup

Bylinky přebereme, petrželku a pažitku posekáme, ostatní bylinky zalijeme vývarem, povaříme a poté scedíme. Vychladlé bylinky najemno posekáme a vložíme zpět do vývaru. Polévku necháme přejít varem, osolíme a okořeníme muškátovým květem. Vlijeme žloutky rozšlehané ve smetaně a polévku už nevaříme, aby se žloutky nesrazily.

Housku nakrájíme na kostičky a osmažíme na másle. Těsně před podáváním ji přidáme do polévky spolu s petrželkou a pažitkou. Polévku můžeme ještě zjemnit smetanou a do každého talíře dáme na čtvrtky natvrdo uvařená vejce.