

Polévkové drobení

Kategorie: Zavářky a vložky do polévek

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

celé vejce

hrubá mouka

Postup

Postup přípravy: Do mísy dáme hrubou mouku, do ní uděláme důlek a do něj vklepneme vejce. Nejprve promícháme vidličkou, potom zpracováváme rukama do podoby drobenky na koláče. Pokud je moc měkké a ve velkých kusech, přidám mouku. Pokud je moc sypké a je v tom hodně nezpracované mouky, buď přidám vejce a uděláme větší množství nebo prosijeme přes hustší cedník, aby se přebytek mouky odstranil. Můžeme usušit, ale já dělám pokaždé jen z 1 vejce a hned použiji.

Stačí na větší hrnec polévky - povařit v ní a nechat chvíli stát - nabude. Dělala to už moje babička a máma a já zjišťuji, že to málokdo zná a je to škoda, ulehčí to práci a hlavně všem chutná.