

Krupicová polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
2 ks vejce
petrželka
60 g krupice
muškátový květ
kořenová zelenina
300 g kosti nebo přední hovězí

Postup

Nejprve připravíme vývar z kostí nebo masa a kořenové zeleniny. Scedíme a do čistého vývaru zavaříme krupici. Povaříme asi 15 minut. Do polévky zavaříme vejce, okořeníme muškátovým květem, dosolíme a doplníme zelenou petrželkou.