

Velikonoční polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

2 l vývaru z uzeného masa

0,5 l smetany ke šlehání

vejce podle počtu strávníků

1 cibule

1 lžíce hladké mouky

1 bobkový list

celý pepř

5 ve slupce uvařených brambor

ocet

Postup

Postup přípravy: Do vývaru dáme vařit cibuli, bobkový list a pepř. Když je cibule měkká, vývar přecedíme. Do vývaru pomalu vlejeme smetanu, ve které jsme rozkvedlali mouku. Chvilí povaříme, potom dosolíme, dochutíme octem a na naběračce pomalu vkládáme celá vejce, tak aby se nerozlila. Chvilí jemně povaříme, aby se žloutky srazily. Brambory nakrájené na kostičky dáme přímo do talíře a zalejeme polévkou tak, aby každý měl v talíři jedno vejce.