

Krupičková polévka s vejcem

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 l zeleninového vývaru

100 g baby karotky

80 g mraženého hrášku

80 g dětské krupičky

1 vejce

sůl

1 lžice vegety

3 natřové cibulky

snítka petrželky na ozdobu

Postup

Postup přípravy: Karotku a hrášek zalijeme vroucím vývarem a 5 minut zvolna povaříme. Pak sejmeme z plotny, za stálého míchání vsypeme krupičku a opět přivedeme k varu. Do polévky vmícháme rozšlehané vejce a vaříme ještě asi 15 minut. Nakonec polévku ochutíme solí a vegetou. Cibulky i s natí nakrájíme na kolečka a krátce před podáváním přidáme do polévky. Ozdobíme petrželkou.