

Polévka dss (dochut' Si Sám)

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 plátky šunky

Ingredience::

polévková zelenina

2 cibule

4 krajíčky chleba

4 vejce

může být i z kostky

hovězí vývar

Postup

Postup přípravy: Uvaříme vývar a zavaříme zeleninu. Mezitím osmažíme na nudličky nakrájený chléb a dáme do misky uprostřed stolu. Do jiné misky usmažíme do růžova cibuli na kroužky. Do 3. misky nakrájíme usmažená volská oka z vajec. A 4. miska bude ukrývat na nudličky nakrájenou šunku. Nalijeme polévku a každý si dochutí podle svého, neboli vezme si od všeho trochu. Tuhle polévku jí i moje velmi zmlsaná dcera, která masové polévky téměř nechce. Uznávám, že toho ušpiněného nádobí je hodně, ale polévka stojí za to :-)