

Polévka líné hospodyně

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

3 hrsti velmi drobně posekané kořenové zeleniny - může být i mražená (já nejraději používám bruselskou od Family Frost, je opravdu skvělá), 1 kostka hovězího bujónu, 1 vejce, 3 lžíce hrubé mouky

Postup

Postup přípravy: Do vařícího 1 litru vody hodíme kostku bujónu a přidáme hned zeleninu. Vaříme asi 10 minut. Pak v hrnečku rozkvedláme vejce s moukou a přes vidličku vlijeme do polévky. Povaříme asi 2 minutky.