

Vajíčková polévka na kyselo

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

sádlo nebo olej

cibule

mouka

voda

sůl

bobkový list

ocet

vajíčka - podle počtu strávníků

Postup

Postup přípravy: Uděláme cibulovou jíšku, zalejeme ji studenou vodou, osolíme, přidáme bobkový list (na 1 litr vody) a povaříme. Vyndáme bobkové listy a podle chuti okyselíme. Poté do polévky zavaříme ztracená vejce (vejce vložíme do sběračky a ponoříme do vařící polévky - bílek se snažíme přehrnout přes žloutek). Je to v podstatě polévka z ničeho - každý ovšem nemusí být na kyselou chuť polévky vyladěn.