

Chlebová jarní

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kostka masového vývaru

40 g sádla

1 cibule

4 plátky chleba

4 vejce

muškátový květ

pažitka a petrželová nať nebo kopřiva

mletý zázvor

sůl

Postup

Na sádle osmažíme plátky cibule a nudličky chleba, zalijeme vodou, přidáme kostku vývaru, koření a povaříme asi 5 minut. Do této polévky po jednom vlijeme vejce a zvolna vaříme bez míchání ještě 4 minuty. Na talíři má každý jedno ztracené vejce. Zalijeme polévkou a hustě posypeme zelenými natěmi.