

Falešná slepičí polévka

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

mrkev

celer

petržel

máslo

2 stroužky česneku

0,5 cibule

masox

podravka

Zavářka::

máslo

hrubá krupice

vejce

Postup

Postup přípravy: Na másle osmahneme nahrubo nastrouhanou zeleninu, zalijeme vodou, přidáme masox, prolisovaný česnek, na jemno cibuli a podravku. Povaříme asi 15 minut.

Mezitím uděláme zavářku tak, že na másle osmahneme krupici, aby zůstala světlá, rozklepneme do ní vejce trochu ochucené podravkou, necháme zhoustnout, aby se utvořily knedlíčky (vajec podle množství krupice - čím víc zavářky, tím hustší polévka a podle mě lepší). Přidáme jí do polévky a necháme ještě 10 minut provařit.