

Hovězí vývar s vaječnou sedlinou

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

30 ml oleje

2 vejce

200 ml mraženého hovězího vývaru

1 růžička brokolice

100 g kořenové zeleniny

sůl, muškátový ořech

petrželová nať

polévkové koření

Postup

Koncentrovaný vývar zředíme vodou a necháme krátce přejít varem. Do horkého vývaru přidáme zeleninu nakrájenou na drobné kousky. Do misky dáme vejce a sůl, posypeme strouhaným muškátovým oříškem, rozšleháme a nalijeme na pánev s trochou oleje. Sraženou tenkou omeletu nakrájíme do talířů, přelijeme vývarem, dochutíme polévkovým kořením, ozdobíme petrželkou a podáváme.