

Vlámská polévka

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 litr vody
500 g brambor
2 pórký
250 g bílé ředkve
150 g strouhanky
30 g másla
1 vejce
sůl
pepř
pažitka

Postup

Do tlakového hrnce dáme vodu a přivedeme ji k varu. Přisypeme nakrájené brambory a zeleninu, osolíme, opepříme a zahustíme strouhankou. Uzavřeme hrnec a vaříme šest minut. Do hotové polévky vmícháme vejce a máslo. Zdobíme pažitkou.