

Kopřivová polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 hrsti lístků z mladých kopřiv

1 l vody

1 lžíce tuku

1 malá cibule

2 lžíce hladké mouky

0,5 kostky masoxu

sůl

1 vejce

1 dl smetany

Postup

Kopřivy povaříme 5 minut ve vodě, poté vývar slijeme do jiné nádoby a kopřivy rozmixujeme. Na tuku zpěníme drobně nakrájenou cibuli, zasypeme hladkou moukou a usmažíme světlou jíšku, kterou zředíme vývarem, v němž jsme rozpustili masox. Poté přidáme kopřivy a osolíme. Do polévky rozklepneme vejce, krátce povaříme a nakonec zjemníme smetanou.