

Polévka s uzeným lososem

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 litr drůbežího vývaru

1 lžice kukuřičné mouky

1 vejce

smetana

lžice kopru (může být i nakládaný)

100 g uzeného lososa

150 g konzervované kukuřice

Postup

Rozmícháme kukuřičnou mouku ve vývaru a vmícháme vejce. Vaříme cca 5 minut.

Potom přidáme smetanu, kukuřici a kopr a vaříme dlešich cca 10 minut.

Nakonec přidáme na drobno nakrájeného lososa a již nevaříme, pouze necháme teplou polévku chvílku odstát.