

Originální Drožd'ovka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

2 kostky čerstvého droždí po 42g

cibulka krájená na drobno

máslo

hrst namočených sušených hub

2 lžíce hladké mouky

kostka masoxu

2 stroužky česneku

0,25 lžičky kmínu

majoránka

2 vejce

pepř

sůl

zelená petrželka nebo pažitka

Postup

Příprava: Na másle zesklivatíme cibulku, přidáme rozdrobené droždí a mícháme, napřed se droždí rozpustí, posléze zhoustne a odděluje od tuku, ještě chvíli pražíme až začne vonět. Přidáme 2 lžíce hladké mouky a vytvoříme světlou jíšku. Přilijeme sušené houby i s vodou ve které byly namočeny. Vložíme masox, kmín a doplníme studenou vodou do litru a půl. Řádně rozmícháme. Povaříme. Za stálého míchání vyfoukneme do polévky obě vejce. Okořeníme prolisovaným česnekem, majoránkou, pepřem, solí. Přidáme petrželku a kus másla. Doporučená příloha: Čerstvý chléb