

Drožd'ová polévka - sacharidy

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

balíček droždí

100 g másla

2 lžíce hladké mouky

kostka bujónu

hrst sušených hub

2 žloutky

sůl

polévkové koření

vegeta

kmín

sekaná petrželka

Postup

Na másle rozpustíme droždí. Až se odděluje od tuku přidáme mouku a připravíme zápražku. Opražíme a zalijeme vodou. Když se voda vaří, přidáme bujón, koření a houby. Vaříme houby doměkka. Poté do polévky rozkvedláme žloutky. Nakonec dochutíme solí a vegetou, krátce povaříme a přidáme petrželku. Jako vložka se výborně hodí na kostičky nakrájený, osmažený chléb.