Žebrácká polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1,5 l vody
200 g kostí
1 dl smetany
120 g kořenové zeleniny
1 menší cibule
2 vejce
50 g másla
zelená petržel
kmín
sůl
100 g tvrdého chleba

Postup

Kosti dáme vařit do vody s kouskem cibule a kořenovou zeleninou. Chléb nastrouháme, zalijeme přecezeným vývarem z kostí a necháme chvilku povařit. Vývar pak zalijeme smetanou, do níž jsme zamíchali vejce, přidáme kmín, sůl. Na talíře vložíme na másle osmaženou cibuli nakrájenou na kolečka, sekanou petrželku a zalijeme polévkou.