

Kedlubnová polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezhadáno

Počer porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kedlubny
3 lžíce másla
2 lžíce hladké mouky
2,5dl kysané smetany
kopr
sůl
litr vody
4 vajíčka uvařená na tvrdo.

Postup

Kedlubny oloupeme a nakrájíme na nudličky nebo velice nahrubo nastrouháme. V hrnci na másle (1,5 lžíce) kedlubny osmahneme, zalijeme vodou, osolíme a vaříme asi 15 minut. Mezitím ze zbylého másla a mouky připravíme světlou jíšku, polévku s ní zahustíme, přidáme usekaný kopr, necháme přejít varem a přilijeme kysanou smetanu. Na talíři přidáme do polévky nakrájená vařená vejce. S kouskem pečiva lze podávat jako lehkou letní večeři.