

Drožd'ová polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

Postup

Větší drobně nakrájenou cibuli zpěníme na 1 dl tuku. Přidáme 40g čerstvého rozdrobeného droždí a mícháme, až se osmaží dorůžova. Vyklepneme na ně 2 vejce a znovu mícháme, až se utvoří malé hrudky. Ty zalijeme 1 l vývaru, osolíme, opepříme a povaříme asi 10 minut. Před podáváním ozdobíme nasekanou petrželkou.