

Polévka s ovesnými vločkami a droždím

Kategorie: Luštěninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

20 g másla

20 g ovesných vloček

20 g droždí

1 litru vody

1 cibule

40 g polévkové zeleniny

sůl

petržel

1 žloutek

Postup

Ovesné vločky a nahrubo nastrouhanou zeleninu dáme vařit do 1 litru osolené vody. Na másle necháme zesklovatět jemně nakrájenou cibuli, přidáme jemně rozdrobené droždí, které upražíme do zlatova. Upražené zalijeme vodou a přidáme k uvařeným vločkám. Do hotové polévky přidáme žloutek a sekanou petržel.