

Česneková polévka s vejcem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

233 kalorií , 0 g cukrů , 8 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/cesnekova-polévka-s-vejcem>

Příprava

Připravíme si tmavší jíšku ze sádla a hladké mouky a zalijeme jí studenou vodou. Rozmícháme ji a uvedeme do varu. Jíšku povaříme na mírném plameni asi 10 minut. Mezitím, než se nám jíška povaří, tak oloupeme česnek, který nastroháme na jemno. Poté přidáme do polévky bujón a po jeho rozpuštění česnek. Polévku asi 2 minuty povaříme a zahustíme jí rozšlehaným vejcem. Polévku necháme přejít varem, odstavíme a doplníme nakrájenou zelenou petrželkou.



Ingredience

- ✓ 750 ml vody
- ✓ 1 lžíce sádla
- ✓ 1 kostka zeleninového bujónu
- ✓ 1 hlávka česneku
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 lžíce petrželové natě

Kategorie

Obyčejný den, Obyčejný den, Celoročně, Rodina, Polévka