

Chalupářský oukrop

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

615 kalorií , **1 g** cukrů , **24 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/chaluparsky-oukrop>

Příprava

Česnek rozetřeme se solí a dáme do 1,2 l vroucí vody. Přidáme masox, pepř, špetku majoránky a povaříme. Potom přidáme rozšlehaná vejce, která nalijeme přes vidličku do polévky a necháme srazit. Veku nakrájíme na kostičky, které na tuku osmažíme. Při podávání dáme na každý talíř porci opečené veku.

Tip k receptu

Do polévky nedáme rozšlehaná vejce, ale na každý talíř vyklepneme syrové vejce, které zalijeme vařící polévkou. Veku dáme až na hladinu.

Ingredience

- 4 ks vajec
- 4 plátky veku nebo chleba
- 30 g sádla (tuku)
- 4 stroužky česneku
- 1/2 kostky masoxu
- majoránka
- sůl
- pepř

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Chudý student, Polévka