

Drožd'ová polévka s uzeným masem



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

669 kalorií , **1 g** cukrů , **53 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/drozdova-polevka-s-uzenym-masem>

Příprava

Máslo si rozpustíme v hrnci, nakrájíme nadrobno cibuli a zpěníme ji na rozpuštěném másle. Když je cibule zpěněná, přidáme rozdrobené droždí, zalijeme vývarem, přidáme na nudličky nakrájené uzené maso, okmínujeme, osolíme a necháme vařit. Vejce rozkvedláme a vlijeme je do polévky, aby se srazily. Když je polévka skoro hotová, dochutíme ji utřeným česnekem se solí a ochutíme majoránkou. Při podávání posypeme nasekanou pažitkou.

Ingredience

- ✓ 100 g droždí (kvasnice)
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 2 ks vajec
- ✓ 50 g másla
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 1 lžíce nasekané pažitky
- ✓ 1 l vývaru z kostí
- ✓ špetka majoránky
- ✓ špetka kmínu
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka