

# Jarní sedmikrásková polévka



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 35min , Porce: 4

415 kalorií , 0 g cukrů , 27 g tuků , 16 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/jarni-sedmikraskova-polevka>

## Příprava

Houby předem namočíme aspoň na dvě hodiny. Změklé houby dáme vařit s kostkou zeleninového bujónu, vaříme asi 15 minut skoro doměkka. Na pánev dáme rozehřát máslo, přidáme zeleninu, nastrohanou nahrubo, krátce osmahneme a zasypeme krupičkou a všechno spolu restujeme, až krupička jemně zežloutne. Osmaženou zeleninu s krupičkou přidáme do polévky. Sedmikrásky nasekáme na menší kousky a také přidáme do polévky. Krátce povaříme a nakonec do polévky vklepneme opatrně vejce tak, aby žloutky zůstaly celé. Už jen necháme přejít varem, vypneme, přisypeme sekanou pažitku a můžeme podávat.

## Ingredience

- ✓ 1-2 hrsti sušených hub
- ✓ 1 mrkev
- ✓ 1/2 petržele
- ✓ kousek celeru
- ✓ 2 lžíce dětské krupičky
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 1 kostka zeleninového bujónu
- ✓ troška pažitky
- ✓ 2 vejce
- ✓ špetka soli
- ✓ 2 hrsti sedmikrásky

## Kategorie

Velikonoce, Česká, Vegetariánská, Jaro, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Polévka

