

Kmínová polévka s mlékem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

885 kalorií , 2 g cukrů , 54 g tuků , 23 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/kminova-polevka-s-mlékem>

Příprava

Z másla a hladké mouky si připravíme jíšku, přidáme kmín a zředíme vývarem z kostí a poté dobře rozšleháme. Když to je rozšlehané, necháme to povařit cca 20 minut. Rozšleháme vejce s mlékem a přidáme trochu mouky a vytvoříme si těstíčko, které necháme chvíli odpočinout. Poté do vroucí polévky dááme lžičkou malé porce těstíčka a necháme povařit cca 10 minut. Polévku osolíme a při podávání posypeme nadrobno nakrájenou pažitkou.

Ingredience

- ✓ 100 g hladké mouky
- ✓ 2 ks vajec
- ✓ 5 lžic mléka
- ✓ 50 g másla
- ✓ 1,5 l vývaru z kostí
- ✓ špetka kmínu
- ✓ troška pažitky
- ✓ špetka soli

Kategorie

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

