

# Kopřivačka



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

698 kalorií , 3 g cukrů , 40 g tuků , 17 g bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/koprivacka>

## Příprava

Na části másla zpěníme nakrájenou cibuli a utřený česnek, přisypeme mouku a osmahneme, vše zalijeme vývarem z kopřiv, dobře rozmícháme, osolíme, přidáme špetku muškátu a povaříme. Pak přidáme posekané kopřivy, polovinu mléka a necháme přejít varem. Do hotové polévky vmícháme zbytek mléka s rozšlehaným vejcem. Rohlík nakrájíme na kostky a osmažíme na zbylém máse.

## Ingredience

- ✓ 200 g vršků mladých kopřiv
- ✓ 40 g hladké mouky
- ✓ 40 g másla
- ✓ 2 dcl mléka (zakysané smetany)
- ✓ 1 vejce
- ✓ 40 g cibule
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 1 ks rohlíku
- ✓ sůl
- ✓ špetka muškátového květu

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Polévka

