

Kvasnicová polévka s mrkví



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 20min , Porce: 3

117 kalorií , 0 g cukrů , 9 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/kvasnicova-polevka-s-mrkvi>

Příprava

Mrkev oškrábeme, omyjeme a nastrouháme na jemno. V kastrolu rozpustíme máslo a přidáme rozdrobené kvasnice. Na mírném plameni je za stálého míchání necháme rozpustit. Mícháme tak dlouho, až zhoustnou a začnou se oddělovat od másla. Přidáme jemně nastrouhanou mrkev a za stálého míchání asi 1 minutu restujeme. Poté přidáme špetku soli, pepře a vmícháme vejce. Jakmile se vejce srazí, tak přidáme vodu, bujón a krátce povaříme. Ochutíme petrželkou, odstavíme a podáváme.

Ingredience

- ✓ 1 kostka droždí (kvasnice)
- ✓ 1 plátek másla
- ✓ 1 menší mrkev
- ✓ 1 kostka bujónu
- ✓ sůl dle potřeby
- ✓ mletý černý pepř
- ✓ 1 vejce
- ✓ 750 ml vody
- ✓ petrželová nať

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Polévka

