

Mrkvová polévka i pro nejmenší



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

632 kalorií , **0 g** cukrů , **30 g** tuků , **11 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/mrkvova-polevka-i-pro-nejmensi>

Příprava

Ve středním kastrůlku rozejdeme máslo, na které vhodíme jemně nakrájenou mrkev. Chvilu na středním plameni smažíme (asi 3-4 minuty) a přisypeme krupici. Necháme ještě asi minutku osmahnout a zalijeme vodou, nebo vývarem. Vaříme asi 10 minut, osolíme, opepříme a ještě minutku povaříme. Mezitím si v hrníčku rozšleháme jedno vejce. Polévku vypneme a do vařící polévky vlijeme za stálého míchání vejce. Můžeme podávat.

▣ Tip k receptu

Do polévky můžeme také nakrájet čerstvou petrželku.

Ingredience

- 2 lžíce másla
- 5 mrkví nastrouhaných najemno
- 3-4 lžíce krupice
- sůl a pepř dle chuti
- 1 vejce
- 1 l zeleninového vývaru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Děti do 5 let, Rodina, Polévka

