

# Netradiční vaječná polévka



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 5min  
Celkový čas: 15min , Porce: 2

496 kalorií , 0 g cukrů , 44 g tuků , 22 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/netradicni-vajecna-polevka>

## Příprava

Vývar zahřejeme k bodu varu. Z krajců bílého chleba odstraníme kůrku a smažíme je na másle z obou stran dokřupava. Chleby položíme do hlubokých talířů, zasypeme parmazánem a navrch rozklepneme vejce. Horký vývar opatrně nalijte na talíře a ihned podávejte.



### Tip k receptu

Do tohoto receptu můžete použít i křepelčí vejce.

## Ingredience

- ✓ 500 ml drůbežního vývaru
- ✓ 2 plátky bílého chleba
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 2 slepičí vejce
- ✓ 2 lžíce strouhaného parmazánu/parmezánu

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Rodina, Polévka