

Pajšlová polévka



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

267 kalorií , **1 g** cukrů , **12 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/pajslova-polevka>

Příprava

Dobře omyté plíce dáme vařit do studené osolené vody spolu s očištěnou celou zeleninou a kořením. Zvolna vaříme. Když je vše měkké, necháme vychladnout. Vývar scedíme a zavaříme do něho acidofilní mléko rozšlehané s moukou a alespoň 10 minut vaříme. Mezitím nakrájíme plíce na nudličky, vložíme do polévky a znovu povaříme. Eventuelně dosolíme. Nakonec nakrájíme nadrobno zeleninu a vložíme do polévky. Vidličkou rozšleháme vejce a vlijeme do polévky a necháme srazit.

Ingredience

- 1 kg plící
- 3 l vody
- 2 mrkve
- 1 celer
- 1 cibule
- 1 lžička pepře
- 1 lžička nového koření
- 4 bobkové listy
- 1 lžička soli
- 100 ml acidofilního mléka
- 2 lžíce hladké mouky
- 2 vejce

Kategorie

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