

Parmazánová polévka pro nejmenší

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 20min , Porce: 1

138 kalorií , **0 g** cukrů , **10 g** tuků , **11 g** bílkovin

Autor: notburga

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

Příprava

Vývar přivedeme k varu. V hrnečku spolu rozšleháme vejce, parmazán a muškátový oříšek. Hrnc odstavíme ze sporáku a vlijeme do něj obsah hrnečku. Dobře vyšleháme. Dochutíme solí a hrnc ještě asi na dvě minuty postavíme na sporák a vaříme. Ihned podáváme.

Ingredience

- 250 ml drůbežího vývaru
- 1 ks slepičí vejce
- 1 lžíce strouhaného parmazánu/parmezánu
- 1 malá špetka muškátového ořechu
- 1 špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Děti do 5 let, Polévka