



Droždová polévka

Ingredience

čerstvé droždí: **42 g**
masový vývar: **500 ml**
cibule: **1 ks**
mrkev: **1 ks**
petržel: **1 ks**
máslo: **2 PL**
brambory: **2 ks**
dětská krupice
máslo: **1 KL**
vejce: **1 ks**
mléko: **2 PL**
petrželová nať
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Očistíme si zeleninu. Cibuli nakrájíme nadrobno, mrkev, petržel a brambory na malé kostičky. V hrnci rozehtejeme máslo, na kterém orestujeme cibulku. Přidáme nadrobené droždí a asi 2 minuty restujeme. Poté přidáme mrkev a petržel, zalejeme trochou vývaru a zhruba 3 minuty podusíme. Přilejeme zbytek...

Droždová polévka - recept

Očistíme si zeleninu. Cibuli nakrájíme nadrobno, mrkev, petržel a brambory na malé kostičky. V hrnci rozehtejeme máslo, na kterém orestujeme cibulku. Přidáme nadrobené droždí a asi 2 minuty restujeme. Poté přidáme mrkev a petržel, zalejeme trochou vývaru a zhruba 3 minuty podusíme. Přilejeme zbytek vývaru, přidáme brambory, osolíme, opepříme a **vaříme do změknutí** zeleniny.

Mezitím si připravíme z krupice vločky do polévky. Rozpustíme malou lžičku másla. Do něj přidáme vlažné mléko, vejce a rozšleháme. Pak postupně přisypáváme dětskou krupici, dokud nevznikne polotuché těsto. Osolíme a opepříme. Necháme chvíli odstát. Do vařící polévky vykrajujeme lžičkou krupicové nočky, které v droždové polévce **asi 3 minuty** povaříme.

Doždová polévka skvěle chutná s čerstvou petrželovou natí.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí