



Droždová polévka

Ingredience

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Droždová polévka - anotace

Droždová polévka - recept

Očistíme si zeleninu. Cibuli nakrájíme nadrobno, mrkev, petržel a brambory na malé kostičky. V hrnci rozežřejeme 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, opepríme 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