

Droždová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 10

- Cibule 3 ks
- Ovesné vločky 5 lžíce
- Sádlo 1 lžíce
- Droždí 1 kostka
- Vejce 2 ks
- Sůl 3 lžička
- Paprika sladká mletá 1 lžička
- Kari 1 lžička
- Voda - horká 3 l
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Chilli koření mleté 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Ve velkém kastrolu nasucho opražíme ovesné vločky, pak je vyjmeme.

Do hrnce dáme lžící sádla, pak přidáme pokrájenou cibuli a zpěníme. Vložíme droždí, které necháme za stálého míchání rozpustit. Přidáme mletou papriku, karí, pepř, sůl a přilijeme vodu. Vaříme asi 20 minut. Pak vlijeme rozšlehaná vejce a nakonec vsypeme opražené vločky. Dochutíme chilli a pepřem