

Nepravá mozečková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vývar z kvěťáku 1 l
- strouhanka 4 lžíce
- olej 3 lžíce
- cibule 1 ks
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na oleji zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přisypeme strouhanku a společně osmažíme
2. Na strouhanku rozklepneme vejce a za stálého míchání necháme ztuhnout
3. Polévkový základ zalijeme vývarem, necháme prohřát, přidáme nadrobno nakrájenou petrželku a dochutíme solí a polévkovým kořením.

Poznámka:

podle potřeby sůl a polévkové koření