

Vajíčková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 3

- máslo 30 g
- krupice 4 lžíce
- voda 750 ml
- sůl 1 špetka
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

V hrnci zpěníme máslo, přidáme krupici a osmahneme, dokud krupice trochu nezmění barvu. Pak hned přilijeme studenou vodu, osolíme a přivedeme do varu. Za občasného míchání vaříme asi 5 minut. Nakonec do polévky opatrně vyklepneme čerstvé vajíčko.