

Citrónová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- slepičí vývar 2 l
- rýže 50 g
- citrónová šťáva 65 ml
- vejce 2 ks
- sůl 2 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Vývar přivedeme k varu, přidáme propláchnutou rýži a za občasného míchání uvaříme rýži doměkka. Vejce rozšleháme v misce, při šlehání postupně přidáváme citrónovou šťávu, pak přidáme malé množství teplého vývaru, stále šleháme. Polévku odstavíme z ohně a ze stálého míchání přidáváme do polévky připravená vejce. Dle chuti dokoříme.