

Mrkvová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- másla 1 lžička
- větší mrkev 1 ks
- vody 1.2 l
- bujon 1 kostka
- krupice 1 lžíce
- kmín 1 lžička
- vejce 1 ks
- petrželka 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle orestujeme nastrouhanou mrkev, trochu podlijeme vodou a podusíme do měkka. Dolijeme vodu, přidáme bujon, kmín a necháme krátce povařit. Dále přidáme krupici rozmíchanou ve studené vodě, rozklepneme vejce a už jen malou chvíli povaříme. Ozdobíme petrželkou.