

Rychlá mrkvová polévka s pohankou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mrkev 6 ks
- máslo 2 lžíce
- vejce 2 ks
- pohanková krupice na zahuštění 1 hrnek
- sůl 1 lžička
- pepř 3 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkev nahrubo nastrouháme a orestujeme na rozpuštěném másle, aby změkla a nasála chuť másla. Zalijeme vařící vodou a vaříme pár minut. Přidáme vejce, pohankovou krupičku podle potřeby a chuti (na zahuštění), sůl a pepř. Až se nám uvaří vejce, můžeme servírovat.