

Bylinková jarní polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Jarní bylinky (baby špenát, mladé kopřivy, jarní cibulka, jahodová a fialkové listí, řapík) 3 hrst
- Máslo 2 lžíce
- Vývar 500 ml
- Smetana na vaření 500 ml
- Žloutky 2 ks
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Sekaná petrželka 1 hrst
- Sekana pažitka 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Opláchněte 3 hrsti jarních bylinek (baby špenát, mladé kopřivy, jarní cibulka, jahodové a fialkové listí, řepík), nasekejte nadrobno a 2 minuty opékejte na 1-2 lžících másla. Zalijte 500 ml vývaru, 5 minut povařte a ztlumte. V 500 ml smetany na vaření rozkvedlejte 2 žloutky a za stálého míchání vlijte do polévky a prohřejte. Osolte, opepřete a nakonec vmíchejte sekanou petrželku a pažitku.