Drožďová polévka s ovesnými vločkami

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Ovesné vločky 2 lžíce
- Máslo 2 lžíce
- Cibule, nadrobno 1 ks
- Droždí 1 kostka
- Zeleninový vývar 1 l
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Vejce 1 ks
- Petrželová nať na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce vsypte 2 lžíce ovesných vloček a za stálého míchání je 2 minuty pražte. Přidejte 2 lžíce másla, 1 cibuli, nadrobno, a opékejte 3 minuty. Vsypte kostku rozdrobeného droždí a za stálého míchání opékejte, až začne červenat a příjemně vonět. Zalijte litrem zeleninového vývaru, osolte, opepřete a vařte, až budou vločky měkké. Těsně před dokončením vlijte tenkým pramínkem rozkvedlané vejce. Zdobte petrželkou a pepřem.