

Bílá polévka s vajíčkem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 2 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Brambory, oloupané na kostičky 300 g
- Vejce, uvařená natvrdo 4 ks
- Smetana na vaření 250 ml
- Čerstvý kopr jemně nasekaný 1 hrst
- Drcený kmín 1.2 lžička
- Ocet na dochucení 1 ks
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Anglická slanina nasucho vyškvařená 8 plátek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 V hrnci na másle osmahněte do světle zlaté barvy mouku. Zalijte litrem studené vody a přiveďte k varu. Vsypete brambory, sůl, kmín a za občasného míchání vařte 20 minut. Až brambory změknou, přidejte smetanu, kopr a dochuťte octem a solí.

2 Vajíčka nakrájejte na čtvrtky. Polévku rozdělte do talířů, ozdobte vajíčkem i slaninou, případně čerstvým koprem.