

Chlazená polévka z oliv

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vypeckované černé olivy 1 hrnek
- Drůbeží vývar 1 l
- Nakrájená cibule 1.5 hrnek
- Česnek, nakrájený 1 stroužek
- Vejce 1 ks
- 12% smetana 250 ml
- Řecká omáčka 1 lžíce
- Suché sherry 50 ml
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Olivы nakrájejte na tenká kolečka. Vývar v hrnci uveďte do varu, povařte v něm cibuli a česnek asi deset minut a pak vývar přecedte. Do čirého vývaru vsypte olivy. V misce vidličkou prošlehejte vajíčko a za stálého šlehání k němu přilijte trochu polévky – opatrně, aby se vejce nesrazilo.
2. Vajíčko vlijte do polévky, vmíchejte smetanu a případně omáčku, dochuťte solí, pepřem a sherry. Nejméně půl hodiny nebo i přes noc chlaďte.