Drožďová polévka

Kategorie: Polévky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- kořenová zelenina 60 g
- droždí 50 g
- máslo 30 g
- cibule 30 g
- strouhanka 2 lžíce
- olej 1 lžíce
- voda 1.25 l
- žemle 1.5 ks
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěnou zeleninu nastrouháme na nudličky, vložíme do vařící osolené vody a povaříme krátce, jen 5 minut
2. V jiném hrnci zpěníme na másle drobně nakrájenou cibuli, přidáme kmín, droždí, strouhanku a za stálého míchání opražíme do červena, potom přidáme vejce a mícháme, až se utvoří malé nočky
3. Vše zlijeme zeleninovým vývarem i se zeleninou, znovu povaříme 5 minut, osolíme a okořeníme glutasolem
4. Na kostičky nakrájenou žemli osmažíme na oleji dorůžova
5. Jednotlivé porce na talíři posypeme nasekanou petrželkou a podáváme se smaženými žemlemi.