

Jarní hrášková polévka s vejcem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Mražený hrášek 1 balení
- Zeleninový vývar 1.5 l
- Máslo 2 lžíce
- Hladká mouka 3 lžíce
- Křepelčí vajíčka 6 ks
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Hrášek vařte v zeleninovém vývaru asi 15 minut doměkka. Nechte trochu zchladnout a propasírujte do misky. Vraťte do hrnce a prohřejte.
2. Z másla a mouky si připravte světlou jíšku, polévku s ní zahustěte a krátce povařte. Osolte a opepřete.
3. Na teflonové pánvi si z křepelčích vajíček připravte volská oka.
4. Polévku rozdělte na talíře a ozdobte vajíčkem.