

„Randulcová“ polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- **Polévka**

- mrkev 1 ks
- celer 0.5 ks
- kapustičky 250 g
- hrášek mražený 100 g

- **Zavářka**

- olej 2 lžíce
- máslo 1 lžíce
- vejce 3 ks
- krupice 10 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do velkého hrnce dáme vařit omytou a očištěnou zeleninu. Mezitím na pánvi rozehřejeme olej a máslo, přidáme krupičku, osolíme a jemně opepříme. Mírně opražíme a přidáme vejce. Když se vejce začne srážet, roztrháme hmotu na malé hrudky - randulce. Přidáme do zeleninového vývaru a povaříme.