

Mrkvová polévka s krupicovým svítkem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- celer 40 g
- cibule 1 ks
- máslo 30 g
- hladká mouka 30 g
- drcený pepř 1 špetka
- mrkev 150 g
- petržel 40 g
- **Svítek**
- mléko 125 ml
- krupice 40 g
- sůl 1 špetka
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkev nakrájet, celer, petržel i cibuli nasekat na kostičky, osolit, zalít 1-1,5 l vody a vařit doměkka. Z másla a mouky připravit jíšku, rozředit ji trochou vody a krátce povařit. Vývar přecedit, přidat do něj jíšku a nakrájenou zeleninu. Polévku ochutit pepřem, případně ještě dosolit a přidáme nakrájený svítek.

Svitek:

Do vařícího mléka zamíchat krupici, uvařit kaši a nechat ji vychladnout. Máslo utřít se solí a žloutky do pěny, vmíchat krupicovou kaši a sníh z bílků. Těsto rozetřít do vymazaného a vysypaného pekáče nebo plechu a upéct dorůžova. Horký svitek nakrájet.