

Polévka s vejcem a citrónem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- citrónová šťáva 1.2 ks
- rýže 60 g
- kuřecí vývar 1.5 l
- žloutky 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vývar přivést k varu, přidat rýži a vařit asi 10 minut. Žloutky šlehat se lžící vody asi 3 minuty do jemné pěny. Přilít citronovou šťávu, šlehat asi minutu a přidat několik lžic horkého vývaru. Vaječnou směs za stálého míchání nalít do vývaru. Polévku ještě zahřát, ale už nevařit.

Poznámka:

citrónová šťáva s 1/2 citrónu