

Kopřivová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Kopřivy mladé 500 g
- Voda 500 g
- Kořenová zelenina 100 g
- Máslo 50 g
- Vejce 3 ks
- Jogurt bílý 1 kelímek
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 1 špetka
- **Na ozdobení:**
- Strouhaný tvrdý sýr 50 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Bulharsko

Počet porcí: 6

Postup:

Kopřivy opláchneme a spaříme horkou vodou (tj. zbavíme žahavosti). Ocedíme a najemno nasekáme. Nudličky očištěné kořenné zeleniny osmahneme na másle nebo oleji, zalijeme vodou z kopřiv a také přidáme nasekané kopřivy.

Mezitím rozkvedláme vejce s jogurtem a směs vmícháme do hotové polévky, kterou ještě dochutíme česnekem a solí.

Podáváme na talíři posypané strouhaným sýrem.