

Jarní bylinková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- houska 1 ks
- máslo 2 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- smetana 3 lžíce
- směs bylinek 1 svazek
- vývar 1.25 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Začneme jíškou, tu si připravíme rozpuštěním másla a následným zasypáním moukou. Tu pak zalijeme masovým vývarem, řádně rozmícháme a asi tak 20 minut povaříme. Přidáme větší část drobně pokrájených bylinek() a krátce povaříme. Polévku dochutíme muškátovým květem, osolíme, zjemníme smetanou, přidáme zbytek pokrájených bylinek a už nevaříme. Lahodnou jarní polévku podáváme s opečenými kostičkami žemle. Polévku můžeme též podávat se ztracenými vejci, která rozklepneme do vroucí osolené a octem okyselené vody, vaříme asi 4 minuty a pak vyjmeme děrovanou naběračkou.

Poznámka:

směs bylinek - např.petrželka, pažitka, nať jarní cibulky, lístky ponce, kerblík, kopřiva