

Salátová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- velká hlávka salát 1 ks
- voda 1000 ml
- masox 1 kostka
- hladká mouka 3 lžíce
- trocha sůl 1 ks
- sladká smetana 250 ml
- pepř 1 špetka
- vejce (uvařené natvrdo) 5 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Salát opláchneme, nasekáme a vložíme do hrnce. Zalijeme ho vodou, přidáme masox a dáme vařit. Zatím vymícháme mouku, sůl a trochu mléka na hladkou kašičku. Přilijeme zbytek mléka a smetanu a důkladně promícháme. Salát se nemusí vařit, takže když začne voda vřít, vlijeme do polévky smetanovou směs a za stálého míchání chvíli povaříme. Dochutíme solí a pepřem. Polévku podáváme s nakrájenými vejci.