

Kmínová polévka s vejcem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- máslo 80 g
- dle potřeby mouka hladká 1 ks
- kmín 0.5 lžička
- vejce 1 ks
- dle chuti sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do hrnce dáme máslo a necháme ho rozpustit. Přisypeme hladkou mouku tak, aby vznikla řidší jíška. Občas zamícháme, přidáme kmín (když dáme víc, nevadí), osolíme a osmahneme. Jíška má mít světle hnědou barvu.

Hotovou jíšku zalijeme 1,5 l studené vody, důkladně zamícháme a chvíli povaříme. Zatím v hrníčku vidličkou rozmícháme vejce a potom za stálého míchání pomalu vlijeme do polévky.

Polévku dle chuti dosolíme, necháme přejít varem a odstavíme.