

Vývar se svítkem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Zeleninový nebo masový vývar 1 l
- Vejce 2 ks
- Změklé máslo 1 lžíce
- Hrubá mouka 50 g
- Mražený hrášek 4 lžíce
- Sůl dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Předehejte troubu na 180°C. Hrášek nechte povolit. Oddělte žloutky od bílků. Změklé máslo utřete se žloutky. Bílky ušlehejte se špetkou soli na vláčný sníh, vmíchejte do něj utřené žloutky a opatrně mouku a nakonec hrášek.

Těsto vlijte na plech vyložený pečícím papírem, rozetřete v rovnoměrné vrstvě a v předeheřaté troubě pečte dozlatova asi 20 minut. Upečený svitek nakrájejte na kostičky nebo na proužky a podávejte zvlášť, aby si ho každý mohl dát do vývaru podle chuti.