

Krémová polévka I

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mléko 1 l
- smetana zakysaná 1 ks
- máslo 100 g
- mouka hladká 2 lžíce
- vejce 4 ks
- jarní cibule 1 ks
- ocet 2 lžíce
- voda 100 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jarní cibulku i cibuli očistíme a nasekáme na kostičky. V hrnci rozpustíme máslo a cibuli na něm zlehka osmažíme. Poté přilijeme mléko a necháme 10-14 minut povařit. V hrnečku rozmícháme mouku s vodou a polévku tím zahustíme. Po zahuštění do polévky přidáme ocet, sůl a pepř podle chuti. Před koncem do polévky přimícháme kelímek zakysané smetany. Do polévky rozklepneme vejce a 5 minut vaříme. Podle potřeby dochutíme.