

Káfírská šórba

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- čerstvé houby 150 g
- kari 1 lžička
- mletá sladká paprika 1 lžička
- mletá pálivá paprika 1 lžička
- skopové maso 200 g
- sůl 1 špetka
- vejce 4 ks
- voda 500 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby dáme vařit do vody. Maso pěkně osmažíme na vlastním tuku a přidáme do polévky. Osolíme a okořeníme. Když jsou houby i maso měkké, rozkvedláme do horké polévky vejce.