

# Zeleninový vývar

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- mrkev 2 ks
- hrášek 4 hrst
- libeček 1 hrst
- petrželka 1 hrst
- pažitka 1 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- vejce 1 ks
- brambory 3 ks
- olivový olej 3 lžíce

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Cibuli nakrájíme na jemno a v hrnci na oleji zesklivatíme. Přidáme mrkev a pár minut dusíme. Přilijeme 1 litr vody. Do hrnce vložíme nadrobno pokrájené brambory. Vaříme asi 15 minut. Přidáme hrášek. Nakonec okořeníme a vmícháme vejce a opět vaříme na mírném plameni asi 5 minut.

Prima tip: Do polévky můžeme přidat houby. Sušené hodinu předtím máčíme ve vlažné vodě, aby změkly. Čerstvé houby vkládáme do polévky hned na začátku vaření a vaříme v ní až do měkka.

## **Poznámka:**

Pozor! Vaříme jen z hub z ověřených zdrojů. Pokud si nejsme jisti pravostí houby, zbytečně neriskujte!