Bylinková polévka s vločkami

Kategorie: Polévky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 6

- vločky ovesné 3 hrnek
- olej rostlinný 2 lžíce
- bujón zeleninový 1 kostka
- sůl 1 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka
- vegeta bylinková 1 lžička
- bylinky zelené 3 hrst
- vejce 4 ks
- smetana zakysaná 200 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na oleji či na másle opražíme ovesné vločky (pozor, je nutné stále míchat, rychle se připalují). Zalijeme je 1,5 l vody a přivedeme k varu.

Po 15 minutách přidáme kostku zeleninového bujonu, podle chuti osolíme a opepříme. Kdo má rád, může přidat i bylinkovou vegetu.

Do vroucí polévky vklepneme čtyři celá vejce. Nemícháme, měla by zůstat v celku. Když jsou vejce uvařená, přidáme do polévky opláchnuté a posekané bylinky (např. petrželka, pažitka, kopr,

majoránka, libeček, mladé lístky kopřivy ad.), ještě necháme přejít varem.

Nakonec vmícháme zakysanou smetanu a podáváme.

Poznámka:

Zakysanou smetanu můžeme nahradit bílým jogurtem.