

Hermelínová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- strouhanka 0.5 hrnek
- máslo 1 lžíce
- vývar zeleninový 750 ml
- hermelín 1 ks
- vejce 1 ks
- dle chuti vegeta 1 ks
- dle chuti kari 1 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Strouhanku jemně osmažíme na másle a pak ji zalijeme horkým vývarem. Přidáme nakrájený hermelín, promixujeme a dáme vařit. Když se polévka vaří, zahustíme ji vejcem, okořeníme a osolíme dle chuti.

Tuto polévku můžeme podávat s opečeným toastovým chlebem nebo kupovanou smaženou zavářkou - kuličkami. Výborná je dochucená čerstvými bylinkami (petrželkou, libečkem či celerovou natí).