

Zeleninová polévka s ovesnými vločkami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Ovesné vločky 6 lžíce
- Voda 1 l
- Mrkev 1 ks
- Mléko 2 dl
- Vejce, koření, sůl 1 ks
- Brambory 2 ks
- Petrželka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Tunisko

Počet porcí: 4

Postup:

Vločky na sucho opražíme v hrnci, zalijeme vodou, osolíme, přidáme bobkový list, nové koření a vaříme 10min. Vložíme na kostičky očištěnou nakrájenou zeleninu, povaříme do změknutí a zahustíme vejcem rozmíchaným v mléce, necháme přejít varem 2minuty. Dochutíme libečkem, popř.vegetou a čerstvou petrželkou nebo pažitkou.