

Kedlubnová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kedlubna 2 ks
- Mrkev 1 ks
- Zeleninový bujón 1 ks
- Máslo 1 ks
- Vejce 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Krupička 2 lžíce
- Voda 1 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Alžírsko

Počet porcí: 4

Postup:

Nastrouhanou zeleninu opečeme na másle a zalijeme vodou. Přidáme rozdrobený bujón, sůl a pepř dle chuti. Vaříme do změknutí zeleniny cca 10 min. Vmícháme krupičku a eventuálně ještě přidáme vodu, je-li potřeba. Nakonec zavaříme rozšlehané vejce.