

Pažitková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Voda nebo vývar 1 l
- Máslo 30 g
- Cibule 50 g
- Hladká mouka 30 g
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Mléko nebo smetana 1.4 l
- Žloutek 1 ks
- Pažitka 2 svazek
- Máslo 20 g
- Žemle 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Na máslo dáme nadrobno nakrájenou cibuli a necháme zpěnit. přidáme hladkou mouku a připravíme světlou jíšku. Zředíme ji vodou nebo vývarem, přidáme sůl a polovinu nadrobno nakrájené pažitky a necháme 02 minut povařit. Do hotové polévky přidáme v mléce rozšlehaný žloutek, již nevaříme a doplníme další nadrobno nakrájenou pažitkou. Polévku podáváme se žemlí nakrájenou na kostičky a osmaženou na másle.