

Rychlá polévka ze slepičího bujónu

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Slepíčí bujón 1 kostka
- Voda 1 l
- Vejce 2 ks
- Mléko neslazené 1 plechovka
- Zelená nať - petrželka, pažitka, kopr 4 lžíce
- Karlovarské rohlíky 2 ks
- Máslo 40 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Kostku slepičího bujónu rozpustíme ve vodě a krátce provaříme. Doplníme rozšlehanými vejci, zalijeme mlékem a prohřejeme. Přímou do talíře rozdělíme po lžici nadrobno nakrájených zelených natí. Zalijeme připravenou polévkou a doplníme na kolečka nakrájenými a na másle osmaženými karlovarskými rohlíky.