

# Polévka vločková jemná

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Voda 1 l
- Vločky 100 g
- Celer 100 g
- mrkev 50 g
- Cibule 50 g
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Drůbeží masox 1.2 kostka
- Mléko nebo smetana 1.4 l
- Žloutek 1 ks
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Petrželka 1 hrst

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Vločky přebereme a dáme do osolené vody s drůbežím masoxem vařit. Přidáme také očištěnou zeleninu nakrájenou na menší kousky. Vločky se zeleninou zvolna asi půl hodiny vaříme. Pak vše na mixéru rozmixujeme. Polévku zalijeme mlékem s rozšlehaným žloutkem, dochutíme muškátovým oříškem a nadrobno nakrájenou petrželkou.