

Polévka z bílého pečiva

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Voda 1 l
- Bílé pečivo 200 g
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Slepičí bujón 1 kostka
- Celer 100 g
- Mrkev 50 g
- Máslo 40 g
- Mléko 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:

Na menší kousky nakrájíme tvrdší pečivo dáme do vody a přidáme sůl a bujón.. Zeleninu dobře očistíme a na jemném struhadle nastrouháme, osmažíme ji na másle a přidáme k pečivu. Společně uvaříme doměkka. Polévku můžeme rozmixovat a nebo jen metlou na šlehání sněhu rozšlehat. Pak již jen doplníme mlékem s rozšlehaným žloutkem, dokořeníme muškátovým oříškem a nadrobno nakrájenou petrželkou.