

Polévka chlebová s vejcem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Voda 1 l
- Suchý chleba 150 g
- Kořenová zelenina 200 g
- Sůl, kmín - dle chuti 2 špetka
- Vejce 1 ks
- Pažitka 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Chléb rozlámeme na menší kousky, zeleninu očistíme, nastrouháme a dáme společně vařit. Přidáme sůl a kmín. Když je vše doměkka uvařené, můžeme polévku rozmixovat nebo prolisovat. Do hotové již jen přidáváme nadrobno nakrájenou a rozpuštěnou slaninu a rozšlehané vejce. Doplňujeme dostatečným množstvím nakrájené pažitky.