

Jarušácká polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- vývar 4 hrnek
- vejce 2 ks
- šunka 2 plátek
- pórek 1 ks
- tvrdý sýr plátky 1 plátek
- sůl 1 špetka
- pepř celý 4 kulička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Do vývaru přidáme drobná kolečka pórků, celý pepř, osolíme a krátce povaříme. Šunku a sýr nakrájíme na tenké nudličky, vejce vařené na tvrdo rozdělíme na čtvrtky a natalíři zalijeme horkým vývarem. Přidáme sekanou petrželku.