

Mozečková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- mozeček 4 ks
- cibule malá 1 ks
- voda 4 hrnek
- hladká mouka 1 lžíce
- máslo 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- sekaná petrželka 1 špetka
- žemle 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na másle osmažíme jemně nakrájenou cibuli, přisypeme mouku a připravíme jíšku, kterou postupně zalijeme vodou a mícháme do hladka. Mozeček spaříme horkou vodou, odblaníme, rozkrájíme, vložíme do osolené polévky a povaříme cca 10 minut. Přidáme sekanou petrželku. Podáváme s žemlí pokrájenou na kostičky a osmaženou na másle. Polévku můžeme zjemnit přidáním 1/2 hrnku mléka s rozšlehaným žloutkem. připravenou směs již nevaříme, pouze do polévky vmícháme.