

Ředkvičková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- ředkvičky 2 svazek
- cibule 2 ks
- petrželka 1 špetka
- tuk 1 lžíce
- masový vývar 3 hrnek
- smetana na šlehání 0.5 hrnek
- žloutek 1 ks
- muškátový oříšek 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Nadrobno nakrájenou cibulku krátce osmahneme na tuku, přidáme nasekané lístky z ředkviček a chvíli dusíme. zalijeme vývarem, osolíme, okořeníme strouhaným oříškem a vaříme na mírném ohni asi 10 minut. přidáme smetanu, do které jsme předtím zamíchali žloutek a nahrubo nastrouhané ředkvičky. Krátce povaříme. Nakonec přidáme nasekanou petržel.