

Zapražená polévka se svítkem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- mrkev 1 ks
- petržel 1 ks
- celer 1 ks
- voda 4 hrnek
- sůl 1 špetka
- kmín 1 špetka
- petrželka 1 špetka
- **jíška**
- tuk 3 lžíce
- hladká mouka 4 lžíce
- voda 1 hrnek
- **svítek**
- mléko 0.5 hrnek
- vejce 1 ks
- sůl 1 špetka
- polohrubá mouka dle potřeby 1 ks
- máslo na osmažení 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Nakrájenou zeleninu zalijeme vodou, přidáme sůl, kmín a vaříme. Nahnědlou jíškou zahustíme polévku a krátce povaříme. Nakonec přidáme posekanou petrželku. Svítek si připravíme z osoleného mléka, ve kterém jsme rozšlehali vejce. Zahustíme moukou natolik, aby těsto nebylo příliš husté a

dalo se lít na pánev. Na rozpálenou pánev s máslem nalijeme 4 lívanečky a osmažíme po obou stranách. Svítek pokrájíme na nudličky a zalijeme připravenou polévkou.