

Zeleninová polévka s vejcem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 8

- Mrkev 3 ks
- Žampiony 6 ks
- Brambory 5 ks
- Bujón 1 ks
- Hrášek mražený 100 g
- Kukuřice mražená 100 g
- Vejce 2 ks
- Máslo 2 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Máslo si rozpustíme v hrnci a na rozpuštěném máslem osmahneme najemno nakrájenou mrkev. Ve vedlejším hrnci si nasucho podusíme žampiony. Brambory oloupeme a nakájíme na kostky. Jakmile máme mrkev osmahnutou přilijeme vodu a chvíli vaříme. Poté přidáme bujón, žampiony, hrášek, kukuřici a brambory. Vaříme dokud není vše měkké. Poté přidáme rozšlehané vejce a povaříme asi 5 minut. Dle chuti dosolíme nebo můžeme dát i podravku (já nedávám.)