

Drchancová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Máslo 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 1 špetka
- Mrkev 2 ks
- Cibule 1 ks
- Petržel 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Masox 1 ks
- Kmín 1 špetka

Doba přípravy: 39 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

V hrnci rozpustíme máslo a na něj nasypeme mouku, nalijeme vajíčka a mícháme dokud se neusmaží. Vlijeme studenou vodu a vzniklé drchance rozmícháme vařečkou, osolíme, okmínujeme. Vložíme nadrobno nakrájenou zeleninu a ochutíme.