

Zeleninová s krupicí a vejci

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mrkev 1 ks
- Petržel 1 ks
- Brambora 1 ks
- Cibule 1 ks
- Vejce 2 ks
- Máslo 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kořenovou zeleninu nahrubo nastrouháme, cibuli nadrobno pokrájíme. Nasypeme do hrnce na rozehřátý tuk a za stálého míchání trochu osmažíme. Zasypeme krupicí, chvíli společně smažíme a odstavíme. Přidáme vejce, důkladně promícháme, vrátíme na plotýnku a chvíli mícháme. Pak zalijeme vodou (asi 1 litr), osolíme, opepříme, přidáme bujón a na kostičky pokrájenou bramboru. Vaříme asi deset minut. Podle chuti dosolíme. Na talíři posypeme zelenou petrželkou.