

Vločková polévka s vejci

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Ovesné vločky 5 lžíce
- Máslo 50 g
- Vejce 2 ks
- Mrkev 1 ks
- Petržel, celer 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci rozehtřejeme máslo a osmažíme na něm vločky dohněda. Odstavíme z plotýnky, přidáme celá vejce a rozmícháme. Až se srazí, zalijeme studenou vodou (asi 1 litr), přidáme nahrubo postrouhanou zeleninu, na kostičky pokrájenou cuketu, bujón, osolíme, opepříme a vaříme asi 15 minut. Do hotové polévky vmícháme zelenou petrželku.