

Žižkovská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 6

- Máslo 1 lžíce
- Mrkev - nastrouhaná 1 ks
- Hladká mouka 3 lžíce
- Vývar nebo voda 1.2 l
- Nudle do polévky 3 hrst
- Majoránka sušená 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř mletý 0.5 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na másle osmahněte mrkev, zaprašte moukou, zasmahněte, zalijte studenou vodou nebo vývarem, je-li třeba osolte a asi dvacet minut povařte na hustou, hladkou polévku. Nepoužijete-li mrkev, povařte jenom jíšku. Během varu přidejte část rozemnuté majoránky. Přibližně pět minut před koncem varu vsypte polévkové těstoviny, promíchejte, aby se nepřichytily ke dnu, a během dováření znovu párkrát promíchejte. Nakonec případně dosolte, opepřete a hojně dokořeňte majoránkou. Stáním polévka ještě zhoustne, takže vydá za slušné (studentské) jídlo.