

Mangoldová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Mangold 300 g
- Voda 300 ml
- Máslo 50 g
- Hladká mouka 2 lžíce
- Mléko 400 ml
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 lžička
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Zeleninový bujon 1 kostka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Listy mangoldu zbavíme tužších středů, přelijeme je vroucí vodou, přidáme bujon a krátce povaříme. Připravíme jíšku z másla a hladké mouky, vlijeme mléko a uvaříme bešamel. Smícháme ho s povařeným mangoldem.

Přidáme kelímek zakysané smetany a polévku rozmixujeme. Podle potřeby dochutíme solí a nejlépe čerstvě mletým pepřem. Na závěr přilijeme do horké polévky rozšlehaná vejce.