

Vývar s rozšlehaným vejcem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí paličky 4 ks
- Cibule- oloupaná, přepůlená 1 ks
- Mrkev 2 ks
- Petržel 1 ks
- Máslo 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Dětská krupička 1 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Nasekaná čerstvá petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso vložte do hrnce, zalijte litrem a půl vody, přidejte cibuli, jednu oloupanou, přepůlenou mrkev i oloupanou petržel a na nejslabším plameni vařte zhruba hodinu.

Zeleninu z polévky vyndejte a vyhodte, kuře vyndejte, nechte lehce zchladnout, odstraňte kůži, maso oberte od kostí a nakrájejte nebo natrhejte a vraťte zpátky do hrnce. Druhou mrkev oloupejte a nahrubo nastrouhejte. Máslo nechte rozpustit v menší pánvičce a pak na něm osmahněte mrkev, aby lehce chytila barvu a změkla. Mrkev i s máslem přendejte do polévky. Vajíčka vyklepněte do hrnečku, vidličkou našlehejte, přisypte dětskou krupičku, sůl a špetku

muškátového oříšku a opět našlehejte. Ve vroucí polévce utvořte pomocí metličky vír a vlijte do ní ochucená vejce. Povařte, dosolte a podávejte ozdobené petrželkou.