

Kmínová polévka s vejcem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Máslo 80 g
- Hladká mouka 1 špetka
- Kmín 0.5 lžička
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Do hrnce dáme máslo a necháme ho rozpustit. Přisypeme hladkou mouku tak, aby vznikla řidší jíška. Občas zamícháme, přidáme kmín (když dáme víc, nevadí), osolíme a osmahneme. Jíška má mít světle hnědou barvu. Hotovou jíšku zalijeme 1,5 l studené vody, důkladně zamícháme a chvíli povaříme. Zatím v hrníčku vidličkou rozmícháme vejce a potom za stálého míchání pomalu vlijeme do polévky. Polévku dle chuti dosolíme, necháme přejít varem a odstavíme.