

Droždová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Masox 1 kostka
- Cuketa 1 ks
- Celer 0.5 ks
- Droždí 1 kostka
- Máslo 1 lžíce
- Vejce 1 ks
- Cibule 1 ks
- Petrželka 1 snítka
- Strouhanka 3 lžíce
- Mrkev 2 ks
- Libeček 1 snítka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Krok 1: Na másle osmahneme nadrobno pokrájenou cibuli a rozdrobíme droždí. Přidáme vajíčko a nasypeme strouhanku, kterou potom mírně osmažíme. Směs zalijeme vodou (asi 1,5 litru) a dáme vařit.

Krok 2: Přidáme zeleninu, kterou nastrouháme nahrubo, a vložíme stonek libečku, ten příjemně zvýrazní chuť polévky. Polévku pak ještě vaříme asi 10 minut. Když je hotová, ozdobíme ji na talířích nasekanou čerstvou petrželkou.