

# Kmínová polévka II.

**Kategorie:** [Polévky](#)

**Autor:** kuchtik.honza



## Suroviny

**Porce:** 4

- Máslo 50 g
- Hladká mouka 3 lžíce
- Sladká paprika mletá 1 lžička
- Kmín drcený 1 lžička
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Petrželová nať 1 hrst

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Vegetariáni

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

V hrnci si rozpustíme máslo, přidáme hladkou mouku a připravíme si světlou jíšku. Po chvíli do ní zamícháme mletou papriku a kmín. Za stálého míchání přilijeme 1 litr vody, osolíme a 10 minut pod pokličkou vaříme. Snížíme teplotu zdroje na minimum, aby se polévka vařila postupně. Na závěr do ní rozkvedláme vejce a před podáváním posypeme rozsekanou petrželovou natí.