

Vločková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- ovesné vločky 1 hrst
- vejce 2 ks
- na polévku kosti 4 ks
- sůl 1 špetka
- maggi 1 lžička
- vegeta 1 lžička
- mražená jarní zelenina 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Ovesné vločky namočíme na hodinu do rozšlehaných vajec. Pak je promícháme a necháme ještě asi 30 minut odležet.

Zvlášť uvaříme polévku z kostí a zeleniny, vmícháme vločky a necháme je povařit. Dochutíme.