

Česneková polévka s vaječnou jíškou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 8

- Máslo 2 lžíce
- Česnek 6 stroužek
- Polohrubá mouka 30 g
- Vejce 2 ks
- Vývar 1 l
- Majoránka 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Na másle zpěníme utřený česnek, zasypeme moukou, uděláme světlou jíšku, vlijeme rozšlehané vejce a mícháme až se utvoří hrudky. Dáme do vývaru, okořeníme a ještě povaříme. Můžeme vložit osmažený rohlík.