Zeleninová polévka se ztraceným vejcem

Kategorie: Polévky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- kořenová zelenina 200 g
- bílé zelí 150 g
- menší brambory 3 ks
- dle chuti divoké koření 1 ks
- dle chuti libeček 1 ks
- vejce 6 ks
- česnek 3 stroužek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu omyjeme, očistíme a nastrouháme na strojku nebo na hrubém struhadle. Vložíme ji společně s divokým kořením (nové koření, bobkový list, pepř celý) do 1,5 l vody. Osolíme, přisypeme libeček, nasekaný česnek, nakrouhané zelí a vaříme asi 30 minut, dokud zelenina nezměkne.
Poté rozklepneme vejce do mističky a polévku přivedeme k prudšímu varu. Vejce opatrně vlejeme jedno po druhém, aby se neslepily vkládáme do polévky asi po 30 vteřinách, aby se stačily zatáhnout. Provaříme ještě asi 5 minut, protože chceme vejce úplně vařená a podáváme.