

Domácí drobení do polévky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 1 ks
- eidam 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- **podle potřeby**
- hrubá mouka 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do polévky si připravuji domácí drobení - těsto, které se nastrouhá. Základem je vejce, které mírně osolíme, vidličkou rozšleháme a postupně přidáváme hrubou mouku. Tu znovu vidličkou vmícháváme do vejce. Až je hmota tuhá a suchá, nastrouháme ji na hrubém struhadle na velký talíř nebo ták, aby drobení bylo rozprostřené a pěkně proschlo.

Naprosto suché drobení se dá skladovat ve skleničce k další potřebě. Pokud máme kousek eidamu, nastrouháme ho při zpracování na jemném struhadle do směsi. Drobení také uschne, ale později je nadýchanější. Samozřejmě ho můžeme použít ihned a sušit jen zbytek.

Domácí drobení používáme podle chuti do různých druhů polévek.