

Krupicová s vejcem

Polévka

(vytvořil*a Buky)

| název | množství (na 1.0 porcí) |
|-----------------|--------------------------------|
| Krupice | 17 gramy |
| Máslo | 5 gramy |
| Vejce slepičí | 0.2 kusy |
| Mrkev [kus] | 0.1 kusy |
| Petržel | 0.1 kusy |
| Cibule | 0.1 kusy |
| Chléb [bochník] | 0.1 kusy |
| Celer | 0 kusy |

návod k přípravě

Postup

Nakrájíme zeleninu a dáme ji osmažit do hrnce (Nejdříve cibuli). Pak zalejeme vodou a přidáme koření. Vedle orestujeme krupici na másle dokud nebude do zlatova. Přidáme vejce, uděláme je a necháme stranou. Chvilí před podáváním přidáme krupici do polévky a necháme chvilí povařit. Dochutit kořením: libeček, sůl, bob. list, petrželka, drcený kmín a pepř. Uděláme krutónky

úkoly

recept nemá úkoly