



# Chlebová polévka

Polévka

(vytvořil\*a Ajdam)

| název           | množství (na 1.0 porcí) |                          |
|-----------------|-------------------------|--------------------------|
| Voda            | 250 mililitry           |                          |
| Mléko           | 50 mililitry            |                          |
| Máslo           | 5 gramy                 |                          |
| Koření - kmín   | 1 gramy                 |                          |
| masox           | 0.2 kusy                |                          |
| Chléb [bochník] | 0.2 kusy                | 500g, měl by být ztvrdlý |
| Vejce slepičí   | 0.1 kusy                |                          |
| Sůl             | 0.1 polévkové lžíce     |                          |

## návod k přípravě

Postup: Pokud vám zbude tvrdý chléb, udělejte výbornou polévku. Tvrdý chléb namočíme na noc do studené vody. Druhý den rozmočený chléb co nejlépe vymačkáme a dáme vařit do další vody, do které jsme přidali masox. Zvolna vaříme asi 30 minut, přidáme kmín, máslo, zalijeme mlékem a povaříme. Když je polévka dobře provařená a je zahuštěná, přidáme rozkvedlané vejce, které necháme v polévce srazit na kousky. Polévka má typicky chlebovou chuť, je hustší než ostatní polévky a je smetanově nažloutlá. Dochutíme solí a můžeme použít i svařený ocet.

## úkoly

recept nemá úkoly