

# Krupicová s vejcem

Polévka

(vytvořil\*a Buky)

<b>název</b>	<b>množství (na 30 porcí)</b>
Krupice	500 gramy
Máslo	150 gramy
Vejce slepičí	7 kusy
Mrkev [kus]	4 kusy
Petržel	3 kusy
Cibule	3 kusy
Chléb [bochník]	3 kusy
Celer	0.5 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