

Zeleninová strouhací polévka

Polévka

(vytvořil*a Józsa (7. oddíl Šalvěj Benešov))

název	množství (na 8 porcí)
Máslo	20 gramy
Mrkev [kus]	3 kusy
Vejce slepičí	1 kusy
Petržel	1 kusy
Cibule [kus]	1 kusy
Pórek [kus]	0.5 kusy
Nať z petržele	
Koření - pepř černý	
Čerstvý/sušený libeček	
Česnek [stroužek]	3 stroužek
Sůl	

návod k přípravě

Nakrájej cibuli, pórek a nastrouhej si na hrubo mrkev a petržel

Na másle a troše oleje osmaž cibuli, pórek a přidej mrkev - máslem nešetři!

Zalej vodou, nech povařit, přidej rozšlehané vajíčko za stálého míchání, sušené bylinky a mňam!

úkoly

recept nemá úkoly