

Polévka drožd'ová

Iva Sigmundová

Ingredience

kapání

- voda — 1,8 l
- 18 dkg kořenové zeleniny
- máslo — 60 g
- droždí — 60 g
- vejce — 1
- mléko — 2 lžíce
- cibule — 60 g
- sůl
- petrželka
- mouka hrubá — 40 g
- sůl

Postup

Na polovině másla podusíme jemně nakrájenou zeleninu, zalijeme vodou, osolíme a povaříme. Na zbytku másla lehce zpěníme cibuli, přidáme droždí, opražíme, podlijeme zeleninovým vývarem a povaříme. Kapání lijeme přes vidličku do vroucí polévky a vaříme 4 minuty.