

Chlebová polévka s vejcem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

201 kalorií , **0 g** cukrů , **16 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/chlebova-polevka-s-vejcem>

Příprava

Malou patku starého kmínového chleba namočíme asi na půl hodiny do 1,5 litru studené vody, poté dáme asi na 15 minut vařit. Chleba rozmačkáme šťouchadlem na brambory a přidáme 2 jakékoliv bujóny. Do polévky vlijeme rozšlehané vejce a necháme přejít varem. Do odstavené polévky vmícháme petrželovou nať a plnou lžičku sádla nebo oleje. Místo bujónu lze použít sůl nebo vegetu, nejchutnější je ale z bujónu. Místo petrželky můžeme dát majoránku a česnek.

Tip k receptu

Místo bujónu lze použít sůl nebo vegetu, nejchutnější je ale z bujónu. Místo petrželky můžeme dát majoránku a česnek a místo petrželky můžeme dát majoránku a česnek.



Ingredience

- 1.5 l vody
- 1 malá patka tvrdého chleba
- 1 vejce
- 2 kostky jakéhokoliv bujónu
- 1 lžička oleje (nebo sádla)
- 1 hrst petrželové nati

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Chudý student, Polévka