

Polévka z kopřiv

Suroviny:

Čerstvé kopřivy (omyté listy), 1 větší cibule (nakrájená na kostičky), 5 brambor (nakrájených na kostičky), hladká mouka, máslo, masox, polévkové koření, sůl, vejce, smetana či mléko, voda.

Postup:

V hrnci rozpustíme máslo. Na rozpuštěné máslo přidáme nakrájenou cibuli, kterou osmažíme dozlatova. Zaprášíme hladkou moukou a usmažíme světlou jíšku. Zalijeme vodou a vše v hrnci rozmixujeme. Směs povaříme za stálého míchání 5 minut. Přidáme brambory nakrájené na kostičky, masox, polévkové koření a 10 minut povaříme. Jakmile jsou brambory měkké, přidáme omyté listy z kopřiv (pokud jsou mladé, můžeme i se stonky). Necháme krátce projít varem a vše rozmixujeme. Do polévky přimícháme 1 rozšlehané vejce a krátce prohřejeme.

Na dochucení můžeme přidat smetanu.

Nejlépe chutná z kopřiv, které rostou na vlastní zahrádce.

