

Zeleninová polévka

Ingredience:

- 1mrkev
- 1petržel
- 2 brambory
- 1 vejce
- kousek másla
- 2 hrsti jáhel
- 1 hrst krupice
- kmín
- petrželka, pažitka, sůl podle chuti

Postup:

Na másle orestujeme na hrubo nasekanou petržel a mrkev, přidáme krupici a lehce opražíme. Zalejeme vodou nebo zeleninovým vývarem, přidáme na kostičky nakrájené brambory, proprané jáhly, kmín a sůl. Vaříme, až jsou brambory měkké. Na závěr vmícháme vajíčko s nasekanou petrželkou či pažitkou

