

Krupicová polievka

Potrebuje

- - 1 ks Karička črievko
- - 1 ks cibuľa
- - 2 ks vajcia
- - 100 g detská krupica
- - liter vody
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - olej
- - petržlenová vňať

Postup

Do hrnca dáme trochu oleja a keď sa nahreje, prisypeme detskú krupicu, ktorú krátko opražíme. Pridáme nadrobno nakrájanú cibuľu, celé vajčička a miešame pokým sa nám vytvoria halušky. Potom zalejeme vodou, pridáme korenie, soľ a privedieme k varu. Varíme asi 5 minút. Tesne pred dovarením pridáme Karička črievko a premiešame. Odstavíme z plameňa a pridáme nasekanú petržlenovú vňať.

Tento recept nám posielal: Milan z Dargova

náročnosť: Nízka

čas: 20 minút

porcie: 3