



Veľkonočná kyslá polievka

Recepty



Polievky



Veľká noc



0 min



0



3.0

1250



Budete potrebovať

Príprava receptu

- 1 ks údenej šunky
- 2 ks mäkkej klobásy
- 2 ks Vitana bobkový list
- 5 ks Vitana celé čierne korenie
- 500 ml plnotučné mlieko
- 2 ČL hladkej múky
- 4 vajcia
- 1 PL octu

Šunku a klobásu vložíme do hrnca a zalejeme vodou tak, aby bola celá šunka ponorená. Pridáme bobkový list, korenie a varíme domäkka. Odoberieme si 1 l vývaru a preložíme do hrnca. Pridáme mlieko, v ktorom sme rozmiešali múku, a povaríme. Pridáme ocot a vmiešame 4 vajička. Varíme, kým sa vajička neuvaria. Dosolíme podľa chuti. Na záver môžeme do polievky nakrájať šunku.