

Blesková polévka s krupicí

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- vejce 2 ks
- olej 1.5 lžíce
- cibule 1 ks
- dětská krupice 100 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- vegeta 1 ks
- petrželová nať 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Slovensko

Počet porcí: 2

Postup:

Do rozpáleného oleje dáme krupici, krátce ji opražíme, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, vajíčka a mícháme tak dlouho, až se udělají jakoby halušky. Potom zalijeme vodou, přidáme ostatní suroviny, přivedeme do varu a vaříme 3 - 5 minut.

Do hotové polévky s krupicí nakonec přidáme nasekanou petrželovou nať a odstavíme.

Bleskovou polévku s krupicí podáváme v hlubokých talířích.