

# Polévka z jehněčího masa a luštěnin

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- petržel 1 ks
- hrách 40 g
- vejce 1 ks
- fazole 40 g
- hladká mouka 1 lžíce
- olej na smažení 2 lžíce
- jehněčí maso 200 g
- cibule 1 ks
- čočka 40 g
- sterilovaný hrášek 80 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- citronová šťáva 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- česnek 3 stroužek
- masový vývar 1 l

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Luštěniny namočíme den předem do vody. Cibuli a česnek oloupeme a nasekáme nadrobno. Petržel

oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Maso podle potřeby očistíme a nakrájíme na kostičky.

Na oleji osmahneme cibuli a česnek, přidáme kostičky petržele a maso. Základ polévky osolíme, okořeníme a vše trošku opražíme. Přidáme vývar, postupně hrách, fazole, čočku i s vodou, ve které se máčely a vaříme doměkka.

Před koncem varu přidáme sterilovaný hrášek. V troše vody rozmícháme vejce s trochou mouky a citronovou šťávou. Směsí zahustíme polévku a ještě chvíli povaříme.

Nakonec polévku z jehněčího masa a luštěnin dochutíme solí, popřípadě kořením do polévky. Polévka by měla být hustá.