

Kapání do polévky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- vejce 1 ks
- mléko 2 lžíce
- hladká mouka podle potřeby 1 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Do našlehaného vejce přidáme sůl, mléko a přisypeme mouku. Dobře rozšleháme, až vznikne tekuté těsto, které odkapáváme do vařící polévky. Povaříme 3 minuty