

# Cibulová polévka s vejcem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Dobrý vývar z kostí 1.25 l
- Cibule 200 g
- Vejce 2 ks
- Petrželka 1 hrst
- Sůl 0.5 lžička

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

## Postup:

Vývar z kostí přivedeme k varu, přidáme na jemná půlkolečka nakrájenou cibuli a povaříme asi tři minuty. Polévku osolíme, sejmemo z plotýnky, přidáme rozšlehaná vejce a necháme je srazit. Při podávání polévku posypeme jemně rozsekanou petrželkou.