

Chlebová polévka

3 krajíce chleba
1 lžice sádla
1 vejce
1 dl mléka
česnek
zeleninový vývar
zelená petržel na ozdobu
sůl
drcený kmín
pepř
majoránka



Polévka chlebová postup přípravy receptu:

Do hrnce nalijeme vodu, přidáme bujón, dva pokrájené starší krajíce chleba a kmín, přivedeme k varu, povaříme, pak polévku pro lepší konzistenci polévky promixujeme tyčovým mixérem, vmícháme mléko s vejcem, nastrouhaným česnekem, majoránkou dle chuti.

Povaříme, ještě případně osolíme nebo opeříme a podáváme s chlebovými krutony, které jsme během vaření osmažili na pánvi s rozehřátým sádlem dozlatova. Na talíři můžeme ještě dozdobit petrželkou.

Polévka z vaječné jíšky

25 g másla (Ramy)
3 lžice dětské krupičky
1 vejce
2 l vývaru - drůbeží hovězí nebo 2 l vody a přidá se bujónová kostka
čerstvé zeleniny - zhruba 150 - 200 g



Polévka z vaječné jíšky postup přípravy receptu:

Rozpustíme tuk, přidáme dětskou krupičku a opražíme do světle nažloutlé barvy. Do opražené krupičky vyklepneme 1 vajíčko a za stálého míchání necháme srazit do hodně tuhých kousků, zalijeme vývarem, nebo vodou - dávám už vařící z varné konvice a přidáme libovolnou kostku bujónu, trochu zeleniny a necháme chvíli povařit. Dochutíme už podle svých zvyklostí, přidáme petrželku.

Pórková polévka s taveným sýrem

Ingredience

250 g brambor
1 pórek
25 g másla
1 lžíce oleje
2 kostky zeleninového bujónu
300 ml mléka
sůl
pepř
bylinky: petrželka nebo pažitka
150 g sýru taveného



Pórková polévka s taveným sýrem postup přípravy receptu:

Pórek omyjeme, brambory oškrábejte a vše nakrájíte na malé kousky. V rendlíku rozehtějete máslo a olej, pak přidejte pórek a brambory a krátce poduste. Vše zalijete vývarem (900ml) a dejte vařit. Před dovařením přidejte mléko, bylinky, sůl, pepř a sýr.

Mrkvová polévka se smetanou

Ingredience

2 lžíce másla
4 ks mrkve
[mletý černý pepř](#)
sůl
1 kelímek smetany
2 lžíce světlé jíšky
4 ks brambor
1 l horké vody
1 kostka [zeleninového bujónu](#)



Mrkvová polévka se smetanou postup přípravy receptu:

Připravíme si větší hrnec a rozehtějeme v něm máslo. Poté přidáme nastrouhané větší mrkve a chvíli restujeme. Asi tak 10 minut na mírném ohni. Pak mrkev zalijeme horkou vodou, přidáme zeleninový bujon, na kostky nakrájené brambory a přikryjeme pokličkou. Mrkvovou polévku vaříme přibližně 20 minut, dokud nejsou brambory měkké. Po změknutí brambor polévku osolíme, trochu opepříme a vlijeme smetanu z kelímku. Zamícháme, maličko povaříme a zahustíme jíškou. Mrkvovou polévku mírně povaříme a poté ihned podáváme.

Na talíři posypeme mrkvovou polévku čerstvou nakrájenou petrželkou na ozdobu.