

Housková polévka à la Anuše Kejřová

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

200 g	starší bílé pečivo
1 poctivá lžičice	máslo
300 ml	zeleninový nebo drůbeží vývar
2 ks	žloutky
	smetana na zjemnění
	muškátový oříšek
	zelené bylinky na ozdobení (pažitka, petrželka...)



Postup přípravy

Pečivo nakrájíme na plátky a opražíme dozlatova na rozpuštěném másle. Zalijeme vývarem a necháme rozvařit, prolisujeme nebo rozmixujeme tyčovým mixérem. Na závěr zavaříme rozšlehaný žloutek se smetanou, ochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem a ihned stáhneme z ohně. Podáváme se sekanými zelenými bylinkami.