

# Mléková polévka s drobením

Časová náročnost: minut

## Polévka:

1 litr	mléko
50 g	máslo
	čerstvá petrželka (podle chuti)

## Drobení:

2 ks	vejce
trochu	sůl
	hrubá mouka



## Postup přípravy

Nejprve si připravíme drobení do polévky: V misce vidličkou rozmícháme vejce, přidáme sůl a přisypáváme hrubou mouku. Promícháváme a mouky dáme tolik, až vytvoříme tužší těsto, které půjde strouhat. To nastrouháme na hrubém struhadle. (Aby se těsto nelepilo k sobě, v ruce jej otáčíme a máčíme v mouce.) Nastrouhané drobení rozprostřeme. Nyní se pustíme do přípravy polévky: Do hrnce nalijeme mléko a přivedeme k varu. Jakmile mléko začne vřít, osolíme ho a zamícháme. Do vroucího mléka přisypeme drobení a promícháme, aby se neslepilo. Vaříme, dokud drobení nezměkne - asi 2 minuty. Nakonec přidáme do polévky kousek másla na zjemnění a podle i chuti i nasekanou petrželku. Hotovou polévku ihned podáváme.

**Poznámka:** Místo drobení můžeme uvařit zvlášť **polévkové nudle**, propláchnout je vodou a dát do mlékové polévky.