

Droždová polévka

Suroviny (cca pro 4 osoby)

- 1 cibule
- 3 lžíce oleje
- 2 kostky droždí
- 2 vejce
- 1 litr vody
- 3 lžíce pažitky
- sůl, pepř

Postup

Na oleji osmažíme cibuli dorůžova a přidáme rozdrobené droždí, které mícháme a opékáme do hněda. Potom opečenou směs zalijeme vodou a povaříme deset minut. Na závěr vlijeme rozkvedlané vejce a ještě chvíli povaříme. Dochutíme solí a pepřem. Na závěr vmícháme nadrobno nasekanou pažitku a již nevaříme.