

Květáková polévka

Potřebujeme:

- květák
- 5 vajíček
- sůl
- kmín
- máslo
- hladká mouka
- sušená zelená petrželka

Jaké potřebujeme nádobí?

- hrnec
- prkénko
- ostrý nůž
- pánev
- vařečka
- miska

Postup:

- květák – musíme dát pryč bílé **košťály** a nakrájet na malé kousky
- květák dáme do hrnce
- zalijeme vodou
- přidáme sůl a kmín
- vaříme – až je květák měkký (ochutnáme)
- potom uděláme **jíšku**
 - na pánev dáme kousek másla
 - počkáme, až se máslo rozpustí
 - posypeme moukou a mícháme
- jíšku dáme do polévky
- vajíčka dáme do misky a rozmícháme
- přidáme vajíčka do polévky
- přidáme petrželku
- chvilku vaříme → ochutnáme