



## Veľkonočná chrenová polievka

### Ingrediencie

- 2 lb Mlieko, cmar, tekutina, celé
- 200 g Bravčový bôčik
- 60 g ostrá klobása
- 200 g Chren, pripravený
- 40 g vajce
- 5 lyžice Kyslá smotana, ľahká
- 1 g čierne korenie

### Postup

1. V hrnci rozpustíte maslo a opražte na ňom jemne nasekanú cibuľu dozlatista. Pridajte slaninu a klobásu a niekoľko minút restujte, aby pustili chuť a vôňu.
2. Potom všetko zalejte srvátkou alebo cmarom. Pokiaľ nechcete príliš výrazne kyslú chuť, môžete časť srvátky nahradiť vývarom. Pridajte nastrúhaný chren a varte na miernom ohni asi 30 až 40 minút. Občas premiešajte. Ochutnajte - pokiaľ je chuť príliš ostrá alebo kyslá, môžete ju zjemniť smotanou alebo malým množstvom cukru.
3. Ku koncu varenia pridajte smotanu a dobre premiešajte. Nechajte ešte 5 až 10 minút prebublávať. Nakoniec do polievky vložte nakrájané vajcia a podľa potreby dochuťte soľou a čerstvo mletým čiernym korením.
4. Pred podávaním môžeme polievku ozdobiť nasekaným kôprom.

sacharidy	12.25 g
energie	298.63 kcal
tuky	18.14 g
proteín	16.98 g

⌚ 72

⊕ 6