

Drožd'ová polévka

- ovesné vločky
- cibule
- čerstvé droždí
- olej (slunečnicový) a čerstvé máslo
- cibule
- kořenová zelenina (mrkev, celer, petržel) a cuketa
- bylinky - petrželka, pažitka, mladá cibulka
- sůl
- kmín
- voda

V menším hrnku zasmažíme na oleji cibuli, přidáme čerstvé droždí a dusíme, dokud nezhoustne a nezačne trochu tmavnout. Zalijeme vroucí vodou a trochu povaříme. Ve velkém hrnci povaříme ovesné vločky, kam přidáme kmín. K vločkám přidáme připravené droždí s cibulí, osolíme a přivedeme k varu. Do vařící se polévky přidáme nastrohanou zeleninu a část bylinek. Do téměř hotové polévky přidáme čerstvé máslo. Servírujeme s nasekanými čerstvými bylinkami nebo i s osmaženou, na kostičky nakrájenou houskou.

