

RYCHLÁ POLÉVKA

Do misky (hlubokého talíře)vložíme:

- utřený stroužek česneku,
- pepř čtyř barev,
- lžičku olivového oleje,
- lžičku sojové omáčky (nemusí být vždy).

Nadrobno nakrájené:

- pórek,
- řapíkatý celer,
- cibulka i s natí,
- rajče,
- mrkev nastrouhaná,
- celer nastrouhaný,
- nastrouhaný zázvor,
a další možné bylinky dle roční doby,
- na dochucení sůl,
- možná i variace: přidání medu a citronové šťávy,
nastrouhaný sýr a pod.

/Přidáním či odebráním některých surovin vzniká mnoho variací dle vlastní chuti./

Suroviny v misce zalijeme vřelou vodou například z konvice, promícháme a necháme přikryté, pokud to vydržíme, pět minut odstát a pak už jen dobrou chuť.

Přílohou může být opečené kostky chleba, rohlíku na másle, nebo opečený toust.

/Pokud bychom chtěli do polévky přidat například i vajíčko, nudle atd. je nutné vajíčko či nudle povařit ve vodě např. na pánvi a potom teprve přelít suroviny v misce./