# Housková polévka à la Anuše Kejřová

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

| | |
|---|---|
| 200 g | starší bílé pečivo |
| 1 poctivá lžíce | máslo |
| 300 ml | zeleninový nebo drůbeží vývar |
| 2 ks | žloutky |
| | smetana na zjemnění |
| | muškátový oříšek |
| | zelené bylinky na ozdobení (pažitka, petrželka…) |



## Postup přípravy

Pečivo nakrájíme na plátky a opražíme dozlatova na rozpuštěném másle. Zalijeme vývarem a necháme rozvařit, prolisujeme nebo rozmixujeme tyčovým mixérem. Na závěr zavaříme rozšlehaný žloutek se smetanou, ochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem a ihned stáhneme z ohně. Podáváme se sekanými zelenými bylinkami.