

Kopřivová polévka

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

150 g	listy mladé kopřivy
1 litr	zeleninový vývar
1 ks	cibule
2 lžice	olivový olej
1 kelímek	zakysaná smetana (do polévky)
1 ks	žloutek
	sůl
	čerstvě mletý černý pepř
špetku	muškátový oříšek
	zakysaná smetana (na ozdobu)



Postup přípravy

Mladé kopřivové listy omyjeme pod vodou, necháme okapat a poté jemně nasekáme. Dáme dusit na asi 6 minut do hrnku zeleninového vývaru. Mezitím si oloupeme a pokrájíme cibuli na kostičky a necháme zesklivatět na olivovém oleji. Poté ji přidáme ke kopřivám a přilijeme zbytek vývaru. Rozmixujeme dohladka, krátce povaříme a odstavíme. Zakysanou smetanu ušleháme se žloutkem a zašleháme do odstavené polévky. Polévku pak opatrně opět zahřejeme, aby se spojila se žloutkem. Osolíme a okořeníme pepřem a špetkou muškátového oříšku. Na závěr ozdobíme trochou zakysané smetany a ihned podáváme.