

Ingrediencie

500 ml cmaru, 1 lyžička drvenej rasce, 1 lyžica hladkej múky, 200 ml smotany na varenie, 1 žltok, soľ, kryštálový cukor

Postup

Cmar nalejeme do hrnca, pridáme rascu, uvedieme do varu a na miernom ohni krátko povaríme. V troške smotany rozmiešame múku a zahustíme ňou polievku. Povaríme 5 minút. Vo zvyšku smotany rozmiešame žltok a vlejeme do polievky. Povaríme. Osolíme a osladíme podľa chuti.

