

Ingrediencie

2 l vývaru z údeného mäsa, 500 ml smotany na varenie, 2 lyžice hladkej múky, 2 bobkové listy, ocot, 3 strúčiky cesnaku, 4 vajcia, kôpor, kúsok údeného mäsa

Postup

Vývar privedieme do varu, prilejeme smotanu, v ktorej sme rozmiešali múku a necháme zovrieť. Pridáme bobkové listy, prelisovaný cesnak a trochu octu. Do vriacej polievky opatrne vložíme rozbité vajcia tak, aby sa neoddelil bielok od žĺtka. Varíme ešte asi 10 minút. Nakoniec pridáme posekaný kôpor a na kúsky narezané mäso.

