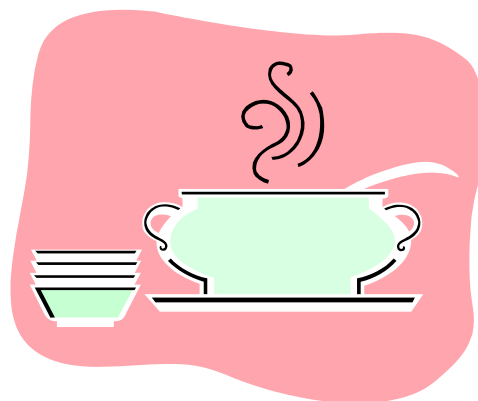


# Žihľavová polievka

## Potrebuje:

- 1l vody
- 2 hrste sekanej mladej žihľavy
- hrst pažitky
- 1/8l mlieka
- 0,5 lyž. Solčanky
- 30g masla
- 40g múky - ražná alebo špaldová
- 1 žĺtko
- soľ
- 2 celozrnné žemle
- 



## Postup:

Z masla a múky urobíme zasmažku, zalejeme vodou, rozšľaháme a povaríme. Pridáme Solčanku a odstavíme. Pridáme jemne posekanú pažitku a žihľavu a v mlieku rozšľahané žĺtko. Už nevaríme, len prehrejeme!

Podávame s kúskami opečenej žemle. Namiesto mlieka môžeme skúsiť kysanú smotanu. A kto nemá rád, môže vynechať aj vajíčko.

## Vhodné ako:

Vegetariánska strava