

Polévkové kuličky z odpalovaného těsta

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 150 g
- olej na smažení 1 ks
- žloutek 2 ks
- vejce 3 ks
- ztužený tuk 150 g
- voda 1.5 dl

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Vodu nalijeme do nádoby, osolíme a přidáme tuk. Směs přivedeme k varu a za stálého míchání do ní vsypeme mouku. Vše vaříme tak dlouho, až vznikne hladké těsto, které se nebude lepit na stěny nádoby ani na vařečku. Základ necháme vychladnout.

Do vychladlého těsta za stálého míchání přidáme žloutky a vejce. Z odpalovaného těsta tvoříme pomocí mokré lžičky malé kuličky nebo noky. Kuličky z odpalovaného těsta klademe do rozehřátého oleje a smažíme je dozlatova. Během smažení kuličky zvětší objem a budou lehké a duté.

Polévkové kuličky z odpalovaného těsta vkládáme do polévky těsně před podáváním.