

Postní rytířská polévka podávaná s šátečky plněnými houbami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Malé červené řepy 3 ks
- Malá karotka 1 ks
- Celer 100 g
- Petržel 1 ks
- Středně velká cibule, najemno pokrájená 1 ks
- Sůl a čerstvě mletý pepř na dochucení - dle chuti 2 špetka
- Anýz 1.4 lžička
- Ocet 1 ks
- Cukr 1 ks
- **Na nudlové těsto**
- Vejce 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Hrubá mouka 100 g
- **Na náplň**
- Sušené houby 30 g
- Malá cibule 1.2 ks
- Olej 2 lžíce
- Čerstvě mletý pepř na dochucení - dle chuti 2 špetka
- Drcený kmín 1.2 lžička
- Pokrájená petrželka 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Řepu opláchněte, oloupejte, nakrájejte na čtvrtky a ty pak na plátky. Kořenovou zeleninu oloupejte, mrkev s petrželí rozkrojte podélně na polovinu a nakrájejte na plátky. V hrnci přiveďte k varu 1,5 litru vody. přidejte zeleninu, cibuli, koření, sůl a vařte, až řepa změkne. Dochutě octem, cukrem a podle potřeby přisolte. Podávejte s houbovými taštičkami.

Houby nasype do malé misky se studenou vodou a nechte hodinu nabobtnat. V misce smíchejte mouku s vejce, olejem a zpracujte na vláčné těsto. Zabalte do fólie a nechte 20 minut odpočinout. Slité houby jemně pokrájejte. V kastrůlku na oleji zpěňte cibuli. Přimíchejte houby, kmín, osolte, opepřete a 5 minut poduste. Nakonec vmíchejte petrželku a nechte zchladnout. Těsto rozválejte na co nejtenčí plát. Rozkrájejte na čtverce o rozměru 3 x 3 cm a do středu každého dejte lžičku náplně. okraje navlhčete vodou, těsto přehněte přes náplň na polovinu, okraje pevně přimáčkněte a oba růžky obtočte kolem šátečku, jemně navlhčete vodou a pevně je zmáčkněte. Hotové taštičky vložte do vroucí osolené vody a vařte asi 5 minut. Scedte a vložte do polévky.