

Jarní zeleninová polévka se sýrovými nočky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Máslo 50 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Karotky, nakrájené na nudličky 4 ks
- Jarní zelenina 700 g
- Stonek libečku s lístky 1 ks
- Kuřecí vývar 2 l
- Sůl - dle chuti 1 lžička
- Pepr - dle chuti 4 špetka
- Nastrouhaný muškátový oříšek 1 špetka
- Nasekaná zelená petrželka 1 hrst
- **Na nočky**
- Vejce 2 ks
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Strouhaný sýr gouda 50 g
- Hrubá mouka 100 g
- Muškátový květ 1 špetka
- Nasekaná pažitka 1 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. V hrnci rozehtřejte máslo i olej a osmahněte na něm zeleninu (květák rozeberte na růžičky). Zalijte vlažnou vodou nebo vývarem, osolte, přidejte koření i libeček a přiveďte k varu. Krátce povařte; stačí tři minuty. Než se začne polévka vařit, smíchejte všechny suroviny na syrové nočky.

2. Vykrajujte nočky lžičkou přímo do zeleninového vývaru a vařte ještě tři minuty. Pak vypněte oheň a podle potřeby polévku dosolte a dochuťte. Podávejte posypané petrželkou.