Polévka s kuclíkama

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Mléko 1 l
- Bílý jogurt 3 lžíce
- Hladká mouka 2 hrst
- Sůl dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dva dny předem vlijte do hrnce litr čerstvého plnotučného mléka a přidejte tři lžíce bílého jogurtu. Nechte stát na teplém místě – mléko zkysne dotuha.

Do 1,5 l vroucí osolené vody vsypte postupně a za stáleho míchání mouku. Měly by vzniknout noky velikosti hrášku, kterým se na Chodsku říká kuclíky. Dvacet minut provařte, pak vlijte kyselé mléko a prohřejte, ale už nevařte. Osolte.

Polévku jezte s bramborami na loupačku nebo s chlebem.