

Karotková polévka se sýrovými noky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- karotka 500 g
- hrubá mouka 150 g
- eidam 100 g
- vejce 2 ks
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do mísy dáme na jemno nastrouhaný sýr, hrubou moukou, rozklepnutá vejce, trochu soli a dobře promícháme v husté těstíčko
2. Z hustého těstíčka odkrajujeme noky, které vhazujeme do vroucí osolené vody, uvaříme doměkka, vyjmeme (když vyplavou navrch) a necháme odkapat
3. Na rozehřátém oleji orestujeme oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli. přidáme očištěnou, na hrubo nastrouhanou karotku, opečeme, zalijeme vodou a uvaříme doměkka
4. Hotovou polévku rozmixujeme, osolíme, opepříme, dáme do ní uvažené noky a před podáváním přidáme na jemno nasekané bylinky.