

Jarní polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 8

- Mrkev 1 ks
- Petržel 1 ks
- Celer 1 ks
- Pórek 1 ks
- Česnek 1 ks
- Masox 1 ks
- Balkánský sýr 2 lžíce
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 4 lžíce
- Muškátový květ 0.5 špetka
- Sůl 1 špetka
- Petrželka 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Očištěnou zeleninu nakrájíme na tenké nudličky a přidáme oloupaný jemně nasekaný česnek. Vložíme do vody a 10 minut vaříme. Potom přidáme masox a ještě 5 minut vaříme. Mezitím prosijeme na vál mouku do níž rozklepneme vejce. Přidáme muškátový květ, polovinu jemně usekané petrželky a lžici vody. Vypracujeme řídké těsto, přidáme sýr a prohněteme. Těsto rozválíme na slabou placku (asi 1 mm) a necháme zhruba 20 minut schnout. Potom placku rozkrájíme na pruhy přibližně 5 cm široké. Poskládáme je na sebe a nakrájíme z nich nudle. Nasypeme je do vroucí vody a asi 3 minuty vaříme. Pak je scedíme a propláchneme studenou vodou. Nudle dáme do horké polévky a přidáme zbylou usekanou petrželku. Podáváme v bujonových miskách.