

Mrkvová polévka s krupicovými noky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Mrkev 4 ks
- Máslo 3 lžíce
- Zeleninový bujón 1 ks
- Dětská krupice 2 lžíce
- Vejce 1 ks
- Polévkové koření 2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Mrkev najemno nastrouháme, orestujeme na rozpáleném másle. Zalijeme vodou, jakmile polévka začne vařit vložíme zeleninový bujón.

KRUPICOVÉ NOKY:

Z vejce, špetky soli a krupice zhotovíme noky. Krupice dáváme dle potřeby, těsto by mělo být tužší. Necháme chvíli odležet.

Mrkev se dusí (asi 10 minut). Noky tvoříme dvěma lžičkami. Občas zamícháme, aby se noky nespojili. Polévku spolu s noky vaříme ještě asi 10 minut za občasného míchání. Dochutíme polévkovým kořením dle chuti.