

Zeleninová polévka s krupicovými nočky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Lilek 1 ks
- Kapusta 250 g
- Mražené zelené fazolky 150 g
- Olivový olej 1 ks
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Zeleninový vývar 250 ml
- Sterilovaná rajčata 1 plechovka
- Majoránka 1 špetka
- Placholistá petržel 1 špetka
- Polotučné mléko 125 ml
- Máslo 20 g
- Krupice 50 g
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Lilek omyjte a nakrájejte na kousky. Kapustové listy nakrájejte na proužky. Fazolky nechte povolit. V hrnci rozehejte olej a připravenou zeleninu na něm restujte, až začnou zlátnout kraje. Zalijte vývarem, osolte a opepřete a vařte 10-15 minut doměkka. Rajčata rozmixujte a spolu s majoránkou

vmíchejte do polévky. Mléko s máslem a špetkou soli přiveďte k varu. Přidejte krupici a krátce povařte. Vmíchejte vejce a nasekanou petržel. Pomocí dvou lžiček tvořte nočky, vkládejte je do vroucí osolené vody a vařte 1 až 2 minuty. Podávejte v polévce.