

Polévkové noky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 2 ks
- hladká mouka 200 g
- čerstvé bylinky 1 lžíce
- mléko 100 ml
- máslo 1 lžíce
- **podle chuti**
- muškátový oříšek 1 ks
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Rakousko

Počet porcí: 1

Postup:

Mléko vlijeme do rendlíku, přidáme máslo a zahříváme, dokud se máslo nerozpustí. Potom rendlík odstavíme vše osolíme, opeříme a ochutíme strouhaným muškátovým oříškem.

Do vlažného ochuceného mléka postupně zašleháme mouku, vejce a nasekané bylinky. Hmotu přendáme na vál posypaný moukou a vypracujeme měkké těsto, které podle potřeby ještě moukou zahustíme.

Z těsta tvoříme knedlíky ve velikosti větších pinpongových míčků, které vkládáme do vroucího

drůbežího vývaru a vaříme asi 15 minut.

Polévkové noky s příchutí muškátového oříšku a bylinek patří zejména do drůbežích masitých polévek a vývarů se zeleninou. Polévku servírujeme horkou s křupavým pečivem.