

Petrželkové nočky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 1 ks
- dětská krupička 3 lžíce
- sůl 1 ks
- muškátový květ 1 ks
- petrželka 1 ks
- voda 3 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Petrželku opereme, osušíme, zbavíme tvrdých stonků a nasekáme najemno.

Vejce našleháme s vodou a vmícháme krupičku. Přidáme špetku muškátového květu, jemně sekanou petrželku, osolíme a zpracujeme těstíčko.

Z těsta pak lžičkou vykrajujeme petrželkové nočky, které zaváříme přímo do polévek.