

Jarní polévka s krupicovými nočky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 8

- Kořenová zelenina 2 hrst
- Máslo 1 lžíce
- Vývar 1.5 l
- Sůl 1 špetka
- Mléko 200 ml
- Dětská krupice 1 hrst
- Sádlo 1 lžička
- Žloutek 1 ks
- Hrubá mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Kořenovou zeleninu nahrubo nastrouháme a krátce na másle orestujeme. Zalijeme vývarem nebo vodou a přidáme bujon. Krátce povaříme a zavaříme nočky. Osolíme a přidáme nasekanou pažitku.

Krupicové nočky: do vařícího mléka za stálého míchání zavaříme krupici, přidáme sádlo, osolíme a vypneme sporák, necháme krátce vychladnout, vmícháme žloutek a mouku. Lžičkou děláme malé nočky, které zavaříme do vařící polévky.

