

Zeleninová polévka s noky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- mrkev 1 ks
- petržel 1 ks
- celer 1 ks
- kedluben 1 ks
- pórek 1 ks
- 1/4 hlávka zelí 1 ks
- voda 6 hrnek
- máslo 1 lžíce
- vejce 1 ks
- hrubá mouka 3 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Zeleninu nakrájíme či nastrouháme na hrubém struhadle, osmažíme na másle a zalijeme vodou, osolíme a vaříme asi 15 minut. Do vařící polévky necháme po vidličce stékat noky z vejce rozmíchaného s hrubou moukou. Je-li těsto hustší, noky lze vykrajovat lžičkou. Povaříme 3 minuty, případně opepríme a nakonec přidáme nasekanou petrželku.