

Polévka z vepřových nožiček

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- vepřové nožičky 2 ks
- sušené houby 2 lžíce
- pórek 1 ks
- hrubá krupice 2 lžíce
- tuk 1 lžíce
- vejce 1 ks
- sůl 1 špetka
- pažitka 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Umyté nožičky uvaříme v osolené vodě. Vývar přecedíme a přidáme nakrájený pórek, namočené sušené houby a vaříme asi 10 minut. Krupici opražíme na tuku, přelijeme vývarem, přidáme rozšlehané vejíčko, nakrájené maso z nožiček, zbavené kostí a chrupavek. Hotovou polévku dochutíme nasekanou pažitkou.