

Kudláskova polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pórek 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Celer 1 ks
- Bujonová kostka 1 ks
- Sůl, polévkové koření 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Máslo 1 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Brambory 1 ks
- Majoránka, sůl 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Vejce 1 ks
- Polohrubá mouka 5 lžíce
- Pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na olej dáme na kolečka nakrájený pórek, najemno nastrouhanou mrkev a celer, necháme zarestovat, přidáme hladkou mouku, vhodíme bujónovou kostku, zalijeme vodou (1 litr) a necháme vařit. Mícháme, aby se nám nepřipalovala. Mezi tím si připravíme těsto na noky. Brambory

nastrouháme najemno jako na bramboráky, přidáme sůl, pepř, majoránku, vejce a mouku. Množství mouky by mělo být takové, aby těstíčko bylo o něco málo hustší, jak na bramboráky. Malou lžičkou vykrajujeme noky a zaváříme do polévky. Vaříme na mírném plameni, aby se prudkým varem nerozvařily asi 10 minut, tak aby byly měkké.. Nejlépe je vyzkoušet jeden nok a podle potřeby se může přidat mouka.

Když jsou noky měkké, přidáme prolisovaný česnek, podle potřeby dosolíme a přidáme polévkové koření.

Jako inspirace na noky mi posloužila Česká hospodyňka. Noky lze udělat i do česnečky místo chleba.