

Špenátová polévka s krupicovými nočky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- špenát 150 g
- máslo 50 g
- česnek 3 stroužek
- cibule 1 ks
- vejce 2 ks
- krupice 4 lžíce
- sůl 1 špetka
- voda 1.5 l
- hladká mouka 1 ks
- dětské krupice 3 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na másle si osmahneme jemně cibulku, přidáme nadrobno nasekaný špenát a zalijeme převařenou vodou. Přidáme sůl, nasekaný česnek a vaříme. Po 20 minutách tyčovým mixerm špenát rozmixujeme najemno a přidáme rozkvedlané vajíčko.

Do hrníčku si dáme jedno vajíčko, špetku soli a krupici. Dobře promícháme.

Směs na nočky nabíráme malou lžičkou a dáváme je vařit do polévky. Nakonec jemně zahustíme jíškou.

Do polévky ke krupicovým nočkům můžeme přidat i najemno nakrájené brambory.

