

Polévka s noky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 6

- máslo 50 g
- voda 2 l
- olivový olej 3 lžíce
- mrkev 4 ks
- jarní zelenina 600 g
- libeček 1 svazek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- **Nočky**
- vejce 2 ks
- strouhaný sýr 50 g
- hrubá mouka 100 g
- petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Rozehřejeme máslo s olejem a osmahneme na nich zeleninu. Zalijeme vodou a osolíme, přidáme koření i libeček a přivedeme k varu. Krátce povaříme. Smícháme suroviny na nočky. Vykrajujeme je lžičkou a vkládáme do vývaru, vaříme ještě asi 3 minuty. Dle chuti polévku dosolíme a dochutíme, posypeme petrželkou.