# Mrkvová polévka s krupicovými noky

## Kategorie: Polévky

## Autor: Suzannka

## Suroviny

- Mrkev 4 ks
- Máslo 3 lžíce
- Zeleninový bujón 1 ks
- Dětská krupice 2 lžíce
- Vejce 1 ks
- Polévkové koření 2 lžička

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

## Postup:

Mrkev najemno nastrouháme, orestujeme na rozpáleném másle. Zalijeme vodou, jakmile polévka začne vařit vložíme zeleninový bujón.

KRUPICOVÉ NOKY:
Z vejce, špetky soli a krupice zhotovíme noky. Krupice dáváme dle potřeby, těsto by mělo být tužší. Necháme chvíli odležet.

Mrkev se dusí (asi 10 minut). Noky tvoříme dvěma lžičkami. Občas zamícháme, aby se noky nespojili. Polévku spolu s noky vaříme ještě asi 10 minut za občasného míchání. Dochutíme polévkovým kořením dle chuti.