Polévka s krupicovými noky

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Připravíme si vývar z vody a bujónu. Do vařícího osoleného mléka přidáme máslo, za stálého míchání zasypeme krupicí a mícháme tak dlouho, až se těsto přestane lepit na vařečku. Potom necháme těsto vychladnout. Do vychladlého těsta zamícháme vejce a přidáme muškátový květ. Z těsta lžičkou vykrajujeme noky, vložíme do vroucího vývaru, který osolíme, opepříme, dochutíme polévkovým kořením a chvíli povaříme. Ozdobíme petrželkou.

Ingredience

- **Vejce** - 60 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 80 g
- **Hovězí bujón** - 28 g
- **Pitná voda nesycená** - 720 g
- **Pšeničná krupice 500 g** - 52 g
- **Muškátový květ** - 0.5 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 10 g
- **Podravka Natur kořenící pasta zeleninová 135 g** - 15 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
DIABETICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE