Hovězí polévka se sýrovými noky

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 40 minut

Postup přípravy

Mléko s máslem, špetkou soli a muškátovým oříškem uvedeme do varu. Přisypeme krupici a za stálého míchání vaříme do zhoustnutí. Odstavíme z plotny a vmícháme nastrouhaný sýr a vejce. Zeleninu očistíme, omyjeme a nakrájíme na nudličky. Zeleninu přidáme spolu s kostkami bujónu do vody. Přivedeme k varu a 5 minut povaříme. Osolíme, opepříme. Ze sýrové hmoty vypichujeme dvěma lžícemi noky. Vkládáme je do polévky (polévka nesmí vařit), necháme je asi 5 minut povařit pod bodem varu a podáváme. Polévku servírujeme posypanou nasekanou petrželkou.

Ingredience

- **Mrkev** - 100 g
- **Pórek** - 50 g
- **Petržel** - 80 g
- **Celer** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 250 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **KRUPICE bez lepku 500 g** - 100 g
- **Kromík minigouda ve vosku 300 g** - 100 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 20 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 10 g
- **Vejce** - 50 g
- **Muškátový ořech celý 9 g** - 1 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE