

Hovězí vývar s noky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 120 minut

Postup přípravy

Hovězí maso vložíme do vody s kořením, neoloupanou cibulí, s celou mrkví, celerem a petrželí. Až se začne polévka vařit postupně sbíráme pěnu, která se varem vytvoří. Vaříme přibližně 2 hodiny. Poté, co jsou všechny ingredience uvařeny polévku zcedíme a nakrájíme do ní libovolné množství masa a zeleniny. Na noky si rozšleháme vejce se solí, přidáme droždí, muškátový květ, mouku a strouhanku. Z připraveného těsta vykrarujeme lžičkou nočky a házíme je do připraveného vroucího vývaru. Polévku ozdobíme petrželkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Mrkev** - 40 g
- **Petržel** - 40 g
- **Celer** - 40 g
- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Nové koření celé 30 g** - 1 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 20 g
- **Noli 42 g** - 20 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.5 g
- **Hovězí maso-zadní** - 200 g
- **Muškatový květ mletý 15 g** - 1 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 2 g
- **STROUHANKA pečivová bez lepku 350 g** - 30 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

