

Jarní polévka s nočky

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezádano

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

POTŘEBUJETE::

50 g másla

2 lžíce olivového oleje

4 karotky nakrájené na nudličky

600–700g jarní zeleniny (petržel, celer, kedlubnu, ředkvičky, jarní cibulku, pórek, hrášek, květák apod.), omyté a nakrájené na jemné nudličky nebo plátky

1 stonek libečku s lístky

2 l vody nebo kuřecího vývaru

sůl, pepř, případně nastrohaný

muškátový oříšek

hrst nasekané zelené petrželky

Na nočky::

2 vejce

sůl

50 g strouhaného sýra (gouda nebo eidam)

100 g hrubé mouky

špetku muškátového květu

1 lžičku nasekané pažitky



Postup

1. OSMAHNĚTE ZELENINU

V hrnci rozehejte máslo i olej a osmahněte na něm zeleninu (květák rozeberte na růžičky).

Zalijte vlažnou vodou nebo vývarem, osolte, přidejte koření i libeček a přiveďte do varu.

Krátce povařte; stačí tři minuty.

Než se začne polévka vařit, smíchejte všechny suroviny na sýrové nočky.

2. VYTVARUJTE NOKY

Vykrajujte nočky lžičkou přímo do zeleninového vývaru a vařte ještě tři minuty. Pak vypněte oheň a podle potřeby polévku dosolte a dochuťte. Podávejte posypané petrželkou.