

Hovězí polévka s houbovými nočky

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 litr hovězího vývaru

Na nočky: 50 g margarinu (Rama & spol.), 1 cibule, 2 vejce, 2 hřiby, sůl, pepř, 3 stroužky česneku, majoránka, 3 rohlíky, 30 g másla, mléko, strouhanka, sůl, zelená petrželka

Postup

Cibulku jemně nakrájíme a osmažíme na tuku. Hřiby nakrájíme a podusíme v jiném kastrůlku na tuku. Potom je umeleme na masovém strojeku. V misce umícháme vejce se solí, česnekem, majoránkou, osmaženou cibulkou, máslem, pomletými houbami a v mléce namočenými a dobře změkklými rohlíky. Mícháme tak dlouho, až je směs jednolitá. Nakonec přidáme strouhanku na zahuštění. Hmota nesmí být příliš hustá, ani příliš řídká. Z této hmoty uděláme lžící malé nočky, které vkládáme do vařícího hovězího vývaru. Vaříme asi 5 minut. Do hotové polévky dáme sekanou zelenou petrželku.