

Polévkové nočky s tymiánem

Kategorie: Zavářky a vložky do polévek

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Zdenálek

Suroviny

1 vejce, žloutek a bílek oddělte

1-2 lžíce polohrubé mouky

1 lžíce mléka

špetka soli

1 lžička tymiánu na dochucení

Postup

1) Z uvedených surovin kromě bílku vypracujte těstíčko. Bílek ušlehejte a sníh lehce zatřete do těstíčka. Lžičkou vykrajujte nočky. Za mírného varu zavařujte nočky do polévky. Hotové jsou jakmile vyplavou na povrch, asi po 5 minutách.