

Italská polévka s celestýnskými nudlemi

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g hladké mouky

3 vejce

500 ml mléka

sůl

1 cibule

2 stroužky česneku

3 lžíce oleje

300 g rajčat

750 ml vývaru

0,5 lžičky tymiánu

300 g brokolice

300 g mrkve

3 natřové cibulky

1 cuketa

pepř

200 g zelených nudlí

2 lžíce másla

Postup

Smícháme mouku, vejce, mléko a sůl. Těsto necháme 30 minut stát.

Oloupeme cibuli a česnek, pokrájíme je a osmahneme na oleji. Rajčata nakrájíme na kostičky. Dáme k cibuli, přidáme koření a přelijeme vývarem. Vaříme asi 10 minut, vývar slijeme přes síto. Zeleninu očistíme a pokrájíme. Brokolici s mrkví a cibulkou vaříme asi 8 minut. Přidáme cuketu a vaříme ještě 5 minut.

Uvaříme těstoviny a necháme okapat. Na másle usmažíme omelety a smotáme je. Nakrájíme na kolečka a spolu s těstovinami dáme do polévky.