

Polévka bellini

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

0,5 kuřete
100 g kořenové zeleniny (mrkev
petržel
celer)
50 g cibule
20 g oleje
vejce
50 g celozrnné krupice
muškátový květ
sůl
petrželku

Postup

Z kuřete a zeleniny uvaříme vývar, procedíme, maso a zeleninu nakrájíme na nudličky a dáme na teplé místo. Do vývaru zavaříme krupicové noky, které připravíme takto: Do 0,0625 l osolené vařící vody přidáme olej a za stálého míchání přisypáváme krupici. Vaříme tak dlouho, až se utvoří tuhé těsto, které se nepřichytává na stěny a vařečku. Do vychladlého těsta vmícháme vejce a muškátový květ. Lžičkou vykrajujeme noky, ve vývaru vaříme 3 min. Nakonec vložíme maso, zeleninu, petrželku a prohřejeme.