

Jarní polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 lžíce hladké mouky

Ingredience::

1 stroužek česneku

solí

2 lžíce balkánského sýra

1 mrkev

1 celer

1 vejce

1 petržel

2 lžičky petrželky

1 masox

1 pórek

špetka muškátového květu

Postup

Postup přípravy: Očištěnou zeleninu nakrájíme na tenké nudličky a přidáme oloupaný jemně nasekaný česnek. Vložíme do vody a 10 minut vaříme. Potom přidáme masox a ještě 5 minut vaříme. Mezitím prosijeme na vál mouku do níž rozklepneme vejce. Přidáme muškátový květ, polovinu jemně usekané petrželky a lžící vody. Vypracujeme řídké těsto, přidáme sýr a prohněteme. Těsto rozválíme na slabou placku (asi 1 mm) a necháme zhruba 20 minut schnout. Potom placku rozkrájíme na pruhy přibližně 5 cm široké. Poskládáme je na sebe a nakrájíme z nich nudle. Nasypeme je do vroucí vody a asi 3 minuty vaříme. Pak je scedíme a propláchneme studenou vodou. Nudle dáme do horké polévky a přidáme zbylou usekanou petrželku. Podáváme v bujonových miskách.