

Hovězí polévka s houbovými nočky

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 l hovězího vývaru

Nočky:

50 g margarínu (Rama...)

1 cibule

2 vejce

2 hříby

sůl

pepř

3 stroužky česneku

majoránka

3 rohlíky

30 g másla

mléko

strouhanka

sůl

zelená petrželka

Postup

Cibuli jemně nakrájíme a osmažíme na tuku. Hříby nakrájíme a podusíme v jiném kastrůlku na tuku. Potom je umeleme na masovém strojků. 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 děláme lžící malé nočky, které vkládáme do vařícího vývaru. Vaříme asi 5 minut. Do hotové polévky dáme sekanou petrželku.