

Cibulová polévka s krupicovými noky

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

4 středně velké cibule

1 lžice másla

sůl

mletý pepř

1 litr vývaru nebo bujónu z kostky

pažitku



Postup

Na másle podusíme na kolečka pokrájenou cibuli dozlatova. Zalijeme vývarem přidáme mletý pepř a dle chuti dosolíme. Do polévky zavařujeme krupicové nočky. Na talíři zdobíme posekanou pažitkou.

Krupicové noky viz Zavářky