

Letní zeleninová polévka s nočky

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

1 cibule
olej
mletá sladká paprika
sůl
trochu mrkve
trochu celeru
trochu květáku
trochu brokolice
2 rajčata
1 zelená paprika
mletý pepř
mleté nové koření
1 bobkový list
kousek bujónové kostky
3 lžíce rajčatového kečupu
několik kapek octa
1 feferonka (nemusí být)
kousek bujónové kostky
kousek uzeniny
Nočky:
1 vejce nebo 2 bílky
1 lžička oleje
2-3 lžíce jemné krupice nebo hrubé mouky
sůl

Postup

Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, zasypeme mletou paprikou, po zpěníení zalijeme trochou vody a uvedeme do varu. Přidáme na kostičky nakrájenou mrkev a celer, drobné růžičky květáku a brokolice a vaříme, až téměř změknu. Přidáme spařená, oloupaná a na kousky nakrájená rajčata, na nudličky nakrájenou papriku, koření, kečup, ocet a bujónovou kostku, doplníme vařící vodou a uvedeme do varu. Malou lžičkou vykrajujeme z těsta nočky a hned je vkládáme do polévky. Povaříme je 4-5 minut, přidáme nakrájenou uzeninu a polévku necháme přejít varem. Příprava nočků: Uvedené potraviny promícháme ve středně husté těsto a necháme je stát asi 10 minut.