Zeleninová polévka se sýrovými noky

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g goudy
250 ml mléka
1 lžíce másla
sůl
muškátový oříšek
90 g krupice
1 vejce
150 g pórku
150 g mrkve
150 g celeru
2 kostky čiré polévky
pepř
1,5 litu vody

Postup

Mléko s máslem, špetkou soli a muškátovým oříškem uvedeme do varu. Přisypeme krupici a za stálého míchání vaříme do zhoustnutí. Odstavíme z plotny a vmícháme nastrouhaný sýr a vejce. Zeleninu očistíme, omyjeme a nakrájíme na nudličky. Uvedeme do varu vodu, rozpustíme v ní kostky vývaru, přidáme zeleninu a 5 minut povaříme. Osolíme, opepříme. Ze sýrové hmoty vypichujeme dvěma lžícemi noky. Vkládáme je do polévky (polévka nesmí vařit), necháme je asi 5 minut povařit pod bodem varu a okamžitě podáváme.