

Bramboračka s krupicovými noky

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1,5 l vody
250 g zeleniny
400 g oloupaných a pokrájených brambor
2 hrsti sušených hub
50 g másla
2 vrchovaté lžíce hrubé mouky
2 stroužky česneku
špetka pepře
špetka majoránky

Postup

Do studené vody dáme brambory, zeleninu, houby, vše osolíme a necháme pomalu vařit. Na menší pánvičce rozpustíme máslo, nasypeme mouku a za stálého míchání uděláme světlejší jíšku, kterou zalijeme necelou lžící studené vody (jíška se studenou vodou rozpustí a nedělá žmolky). Jíšku zavaříme do polévky, přidáme česnek rozetřený se solí, pepř a zavaříme noky. Nakonec přidáme rozemnutou majoránku. Noky: Do hlubokého talíře dáme 2 až 3 vejce, vidličkou je dobře rozkvedláme, mírně osolíme, sypeme dětskou krupičkou a mícháme (krupičky tolik, aby vytvořila s vajíčkem hmotu zhruba podobnou pastě, nesmí být tuhá). Kovovou lžičku namočíme v polévce, rychle splácneme studenou vodou, z hmoty vykrajujeme noky (na celou lžičku) a hned je zavaříme