

Polévka s noky (slepičí)



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 1

416 kalorií , 0 g cukrů , 12 g tuků , 19 g bílkovin

Autor: kotátko

Odkaz: <https://srecepty.cz/polevka-s-noky-slepici>

Příprava

Kostky necháme povařit v 1 l vody, potom přidáme nakrájenou mrkev na půlměsíčky a vaříme do změknutí. V misce smícháme vejce s trochou vody a takovým množstvím mouky, aby vzniklo hustší tekuté těstíčko a osolíme. Když je mrkev měkká, protlačujeme těsto do polévky hrubším sítem. Necháme asi 5 minut povařit. Nakonec vmícháme 1 vajíčko a zdobíme petrželkou



Ingredience

- ✓ 2 kostky slepičího bujónu
- ✓ 1 velká mrkev
- ✓ 2 vejce
- ✓ polohrubá mouka
- ✓ petrželka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Polévka