

Vývar s mrkvovo-sýrovým kapáním



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 2min
Celkový čas: 7min , Porce: 4

296 kalorií , **1 g** cukrů , **14 g** tuků , **17 g** bílkovin

Autor: Marsylie

Odkaz: <https://srecepty.cz/vyvar-s-mrkvovo-syrovym-kapanim>

Příprava

Do předem uvařeného hovězího vývaru dávám jednu mrkev a cibuli a proto mě napadlo toto kapání. Mrkev a cibuli z vývaru nastrouhám na jemném struhadle, přistrouhám jeden drůbeží špekáček a dvě lžíce strouhaného eidamu. Přidám celé vejce, lžici mléka a dvě lžíce hladké mouky. Dochutím solí a pepřem podle slasti uzeniny a sýra. Vypracuji v hustší těstíčko. Vývar přivedu k varu a přes sýto na halušky tvořím kapání. Kapání ihned vyplave na hladinu. Nechám vařit 1 minutu.

Ingredience

- 1 slepičí vejce
- 1 mrkev
- 2 lžíce strouhaného sýra
- 1 drůbeží špekáček
- 1 lžíce polotučného mléka
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 cibule
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

Polévka

