

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 slanosti 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

