

# Zeleninová polévka s noky



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 45min , Porce: 2

351 kalorií , 0 g cukrů , 18 g tuků , 10 g bílkovin

Autor: Hloušková

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

## Příprava

Zeleninu nastroháme na hrubém struhadle, osmažíme na másle a zalijeme vodou, osolíme a vaříme asi 15 minut. Do vařící polévky necháme po vidličce stékat noky z vejce rozmíchaného s hrubou moukou. Je-li těsto hustší můžeme noky vykrajovat lžičkou. Povaříme 3 minuty a nakonec přidáme nasekanou petrželku.

## Ingredience

- ✓ 1 mrkev
- ✓ 1 kořenová petržel
- ✓ 1 bulvový celer
- ✓ 1 kedluben
- ✓ 1 pórek
- ✓ 6 hrnečků vody
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 1 vejce
- ✓ 3 lžíce hrubé mouky
- ✓ 1 špetka soli
- ✓ 1 lžička petrželové nati

## Kategorie

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