

Rajská polévka s noky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bujón 2 kostka
- cibule 1 ks
- krupice 100 g
- máslo 50 g
- mléko 250 ml
- olej 2 lžíce
- rajčatová šťáva 2 l
- hladká mouka 2 lžíce
- rajský protlak 1 plechovka
- sůl 1 špetka
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

) Noky:

- mléko dáme na plotnu, až je horké, přidáme sůl
- poté nasypeme krupici a vaříme, dokud se těsto nepřestane lepit
- necháme asi 10 minut schládnout, poté přidáme vejce
- lžící vykrajujeme noky, které vaříme asi 5 minut v osolené vodě

2) Polévka:

- cibuli nakrájíme nadrobno a zpěníme na oleji
- zaprášíme moukou a zalijeme rajčatovou šťávou
- přidáme rajský protlak, bujon
- vaříme 10 minut
- poté vhodíme uvařené noky a podáváme