

Krupicové noky do polévky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 2 ks
- máslo 5 lžíce
- sůl 2 špetka
- **podle chuti**
- pažitka 1 ks
- **podle potřeby**
- dětská krupice 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vejce rozklepneme do hluboké mísy, přidáme rozpuštěné máslo, sůl, nasekanou pažitku a za stálého šlehání přidáváme tolik krupice, abychom získali husté těstíčko.

Z těstíčka pomocí lžíce ukrajujeme noky a vhazujeme je do horkého vývaru, vaříme 4 - 5 minut.

Krupicové noky přidáváme do různých zeleninových i masových vývarů a polévek.