

Cibulová polévka s noky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Střední cibule 4 ks
- Máslo 1 lžíce
- Sůl, mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Vývar 1 l
- Pažitka 1 hrst
- **Noky**
- Máslo 20 g
- Vejce 1 ks
- Krupice 60 g
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Polévka 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme, nakrájíme na kolečka a na másle osmahneme dozlatova. Zalijeme vývarem, osolíme, opepríme a vaříme do změknutí cibule.

Máslo dobře promícháme s vejcem, lžící polévky a solí. Vmícháme krupici a necháme asi 15 minut stát. Pak lžičkou vykrajujeme malé nočky a zavařujeme do mírně vroucí polévky. Nakonec do polévky vmícháme posekanou pažitku.