

Velikonoční vývar s noky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 6

837 kalorií , **0 g** cukrů , **57 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/velikonocni-vyvar-s-noky>

Příprava

Mrkev, petržel a celer oloupeme a nakrájíme na kousky. Orestujeme je na másle. Přidáme oloupané a nakrájené brambory a ještě chvíli restujeme. Zalijeme vývarem a vaříme 15 minut. Mezitím si připravíme noky – smícháme vejce, mléko, mouku, nasekanou petrželku a pažitku a sůl. Lžící odkrajujeme z těsta a necháme vařit v polévce po dobu 8 minut. Těsně před koncem vaření do polévky přidáme také pórek a hrášek, osolíme a opepříme podle chuti. Podáváme posypané čerstvou petrželkou.

▣ Tip k receptu

Ve vývaru je jarní zeleninka, která vývar barevně sladí na jaro. Noky připomínají nadýchané kožíšky beránků, kteří jsou symbolem Velikonoc.

Ingredience

- 1/2 ks bulvového celeru
- 2 ks kořenové petržele
- 2 ks mrkve
- 4 ks brambor
- 1 ks pórků
- 1 vejce
- 60 g másla
- 1,5 l drůbežního vývaru
- 100 g hrášku
- 50 ml plnotučného mléka
- 80 g hrubé mouky
- 1 lžička soli
- 7 g pepře
- 1 svazek pažitky
- 1 hrst petrželové natě

Kategorie

Velikonoce, Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Zelenina, Polévka

