

Hovädzia polievka so syrovými haluškami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Mlieko s maslom, štipkou soli a muškátovým orieškom uvedieme do varu. Prisypeme krupicu a za stáleho miešania varíme do zhutnutia. Odstavíme z platne a vmiešame nastrúhaný syr a vajce. Zeleninu očistíme, umyjeme a nakrájame na rezance. Zeleninu pridáme spolu s kockami bujónu do vody. Privedieme do varu a 5 minút povaríme. Osolíme, okoreníme. Zo syrovej hmoty vypichujeme dvoma lyžicami halušky. Vkladáme ich do polievky (polievka sa nesmie variť), necháme ich asi 5 minút povariť pod bodom varu a podávame. Polievku servírujeme posypanú nasekanou petržlenovou vňaťou.

Ingrediencie

- **KRUPICA bezgluténová 500 g** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 100 g
- **Mrkva** - 100 g
- **Pór** - 50 g
- **Petržlen** - 80 g
- **Zeler** - 50 g
- **Muškatový orech celý** - 1 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1000 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Maslo** - 10 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Hovädzí bujón** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

