

Zeleninová polievka s krupicovo syrovými haluškami

Potrebuje

- - 2 l kuracieho vývaru
- - mrkva
- - petržlen
- - kaleráb
- - zeler
- - kel
- - pór
- - cibuľa
- - 20 g Karička črievka
- - 1 vajce
- - 5 lyžíc krupice
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - vegeta

Postup

Zeleninu si očistíme, pokrájame a uvaríme vo vývare do mäkka. Pridáme vegetu, soľ a mleté čierne korenie. Z krupice, Karičky, vajička a soli si urobíme tuhšie cestíčko, z ktorého vykrajujeme halušky a vkladáme ich do polievky. Chvilku povaríme, aby sa halušky uvarili a polievku podávame.

Tento recept nám posielala: Milena z Gelnice
náročnosť: Nízka
čas: 35 minút
porcie: 4