



Kapání do polévky

Ingredience

hrubá mouka: **120 g**

mléko: **150 ml**

vejce: **1 ks**

sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Smícháme vejce, mouku, mléko, špetku soli a z těchto surovin si zpracujeme řídké těsto. Dáme vařit osolenou vodu, do které pomocí lžice nabere trochu těsta a necháme ho pomalu kapat do vody tak, aby v ní vznikly drobečky. Kapání vaříme asi 5 minut na mírném ohni. Po uvaření scedíme a propláchneme...

Kapání do polévky - recept

Smícháme vejce, mouku, mléko, špetku soli a z těchto surovin si zpracujeme řídké těsto. Dáme vařit osolenou vodu, do které pomocí lžice nabere trochu těsta a necháme ho pomalu kapat do vody tak, aby v ní vznikly drobečky. Kapání vaříme asi 5 minut na mírném ohni. Po uvaření scedíme a propláchneme studenou vodou. **Kapání do polévky** se stejně jako noky hodí do zeleninových vývarů.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí