

Zeleninová polievka s krupicovými haluškami

(pre 5 osôb)

Suroviny:

1 menšia cibuľa
350g mix mrazenej zeleniny
petržlenová vňať
2 vajíčka
detská krupica
2PL masla
soľ,
mletá červená paprika



Postup:

Na oleji speníme očistenú pokrújanú cibuľu. Pridáme mrazenú zeleninu (ak máme črtvú zeleninku môžeme ju použiť) chvíľu podusíme poprášime paprikou zalejeme vodou. Varíme domäkka asi 20 minút.

Tesne pred dokončením si pripravíme halušky. Vajíčka si poriadne royšľaháme, pridáme soľ a krupicovú múku. vymiešame si hustejšie cestíčko (podobné ako na lievance). Cesto na halušky „hádzeme“, priamo do polievočky. Počkáme kým nám to prevrie dochutíme soľou a petržlenovou vňaťou.

Prajeme dobrú chuť ❤️

Ps: V našej polievočke bol aj veľmi výživný kel. Obsahuje najviac vitamínu K, obrovské množstvo minerálov osožných pre naše, ale aj pre unavené očka.