

Kedlubnová s mrkvovými noky

Suroviny:	1 kedlubna
	4 mrkve
	1 jarní cibulka
	majoránka
	kmín
	libeček
	hladká mouka
	celer
	sůl, pepř
	dětská krupička, olej
	1 vejce, petrželka, mléko
	vývar

Postup:

Mrkev (2ks), celer a kedlubnu očistíme a nastrouháme na hrubém struhadle. Na másle orestujeme postupně nastrouhanou cibulku, mrkev, pak kedlubnu, celer a zaprášíme hladkou moukou, promícháme, opražíme a zalijeme vývarem. Provaříme a přidáme majoránku, kmín a libeček.

Přes cedník na halušky zavaříme do polévky noky:

Nastrouháme dvě mrkve na jemném struhadle, přidáme vejce, sůl, krupičku, trošku mléka, trošku oleje, petrželku. Přidáváním krupičky a mléka, utvoříme hustou hmotu, aby šla přes cedník.

Poznámka: Mrkvové noky můžeme vystřídat za noky – pohankové, jáhlové, hrachové, fazolové.....

