

Dumlíkačka



Ingredience:

250 g strouhaného tuřínu

100 g sladké smetany

50 g strouhaného sýru

50 g krupice

1 l hovězího vývaru

1 ks vejce

Pepř, sůl

Postup:

Tuřín oloupeme a nastroháme na hrubém struhadle, vaříme ve vývaru 15 minut.

Na pánvi opražíme krupici, rozklepneme vejce a promícháme, lžící tvoříme noky, které zavaříme do polévky.

Hotovou polévku zjemníme smetanou, osolíme, opepříme.

Na talíři posypeme strouhaným sýrem.