

Třešňová polévka s krupicovými noky

Časová náročnost: 45 minut

Polévka

3/4 kg	zralé třešně
1/2 l	voda
250 ml	sladká smetana
1 až 3 lžíce	moučkový cukr
	citronová šťáva

Noky

1 hrnek	mléko
1 špetka	sůl
1 lžíce	máslo
100 g	hrubá krupice
1 ks	vejce

Postup přípravy

Třešně omyjeme a vypeckujeme. Dáme je do vody a přivedeme k varu. Vaříme asi 5 až 10 minut (doměkka) a poté rozmixujeme ručním mixerem. Přilijeme smetanu a ochutíme cukrem a citronovou šťávou podle chuti. Noky připravíme následovně: Horké mléko osolíme, přidáme máslo a zvolna za stálého míchání na mírném plameni pomalu vsypeme krupici. Vymícháme hutnou směs (mícháme tak dlouho, dokud se těsto nelepí). Do vychladlého těsta poté vmícháme vejce. Z těsta lžící vykrajujeme noky, které vhodíme do vroucí vody a vaříme asi 5 až 6 minut. Uvařené noky vyndáme a podáváme spolu s horkou třešňovou polévkou.