Květáková polévka se sýrovými noky

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 ks	menší květák
1 ks	cibule
2 ks	střední brambor
	muškátový oříšek
	česnek
	sůl
	pepř
	máslo
1 kelímek	smetana (12%)
	zelená petrželka na ozdobu



Sýrové noky

50 g	eidam
3 lžíce	hrubá mouka
2 stroužek	česnek
1 ks	vejce

Postup přípravy

Na másle si dozlatova osmažíme cibulku a přidáme k ní nakrájené brambory a květák (kousek květáku můžeme nechat stranou na ozdobu). Ochutíme solí, pepřem a čerstvě nastrouhaným muškátovým oříškem. Osmažíme a zalijeme vodou. Vaříme, dokud nejsou brambory a květák uvařeny. Rozmixujeme tyčovým mixérem, zalijeme smetanou, přivedeme k varu a podle potřeby ještě dochutíme. Noky uděláme následovně: Vejce smícháme s nastrouhaným eidamem a prolisovaným česnekem. Poprášíme moukou a vytvoříme tužší těsto, které nabíráme na lžíci a vkládáme do vroucí polévky. Necháme vařit zhruba 3 minuty. Na závěr můžeme osmahnout na trošce másla i schované kousky květáku a ozdobit jimi polévku.