

Bramborové knedlíčky do polévky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- petrželka 2 lžíce
- sůl 1 ks
- strouhanka 1 ks
- houska 1 ks
- olej 1 lžíce
- máslo 1 lžíce
- brambory 200 g
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Uvařené brambory oloupeme a najemno nastrouháme. Smícháme je s rozehřátým máslem a vejci. Přidáme kousky housky, které jsme předem osmažili na oleji.

Základ na knedlíčky ochutíme petrželkou a solí. Vypracujeme těsto. V případě, že je řídké, zahustíme strouhankou.

Lžící tvoříme z bramborového těsta knedlíčky a ihned je zaváříme do polévky.

Polévku s bramborovými knedlíčky podáváme teplou.