

Šunkové knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

- Šunka 250 g
- Česnek 2 stroužek
- Vejce 1 ks
- Strouhanka 2 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Šunku nebo šunkový salám nastrouháme nebo rozmixujeme v mixéru, přidáme česnek, vejce, strouhanku, špetku pepře a lžici hladké mouky a vše rozmixujeme na hladkou, ale hustou hmotu, která by měla mít konzistenci jako těsto na bramborové knedlíky. Pokud je hmota na knedlíčky moc řídká, tak přidáváme hladkou mouku do té doby až bude hmota hustší. Knedlíčky nesolíme, jelikož jsme použili šunku, která je slaná sama o sobě a mohli bychom knedlíčky přesolit.

Z těstíčka vytvoříme kulaté knedlíčky, které povaříme v polévce.