

Uzené knedlíčky do polévky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

- Uzené maso 250 g
- Česnek 2 stroužek
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 3 lžíce
- Strouhanka 2 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Uzené maso nastrouháme nebo rozmixujeme v mixéru, přidáme česnek, vejce, strouhanku, špetku pepře a lžící 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 uzené maso, které je slané sama o sobě a mohli bychom knedlíčky přesolit.

Z těstíčka vytvoříme kulaté knedlíčky, které povaříme v polévce.