

Tyrolské knedlíčky do polévky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

- Máslo 20 g
- Rohlíky, housky - starší 200 g
- Mléko 1 dl
- Špek 80 g
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 50 g
- Vejce 1 ks
- Pažitka - jemně nasekaná 1 lžíce
- Majoránka - jemně nasekaná 1 hrst
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Rakousko

Postup:

Pečivo nakrájíme na kostičky a namočíme do mléka. Cibulku a špek nakrájíme na jemno a orestujeme v pánvi na másle. V míse smícháme osmaženou cibulku a špek s nasekanou pažitkou a majoránkou, vejcem, moukou a pečivem. Dochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem. Z těsta vypracujeme stejně velké knedlíčky, které uvaříme v osolené vodě (jakmile vyplavou na povrch, jsou vařené). Knedlíčky podáváme s hovězím vývarem a lžící

nasekané pažitky.