Zeleninový vývar s drožďovými knedlíčky

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Máslo 40 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Karotky, nakrájené na nudličky 3 ks
- Malá petržel, nakrájená na nudličky 1 ks
- Celer, nakrájený na nudličky 1.4 ks
- Kedlubna, nakrájená na nudičky 1.2 ks
- Řapík celeru nakrájený na plátky 1 ks
- Kus pórku 10 cm, nakrájený na nudličky 1 ks
- Jarní cibulka s natí , nakrájená na kolečka 1 ks
- Voda nebo zeleninový vývar 1.5 l
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Čerstvě mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Mražený nebo čerstvý hrášek 100 g
- Libeček na ozdobu 1 hrst
- Pažitka na ozdobu 1 hrst
- **Na 12-16 knedlíčků**
- Máslo 1 lžíce
- Olej 1 lžíce
- Menší cibule, nakrájená nadrobno 1 ks
- Droždí 42g 1 kostka
- Polohrubá mouka 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Čerstvě mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Majoránka, rozemnutá 1 lžička
- Strouhanka na zahustění podle potřeby 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Nejdříve udělejte hmotu na knedlíčky. Osmahněte na tuku cibuli a opékejte ji na mírném ohni dosklovita. Přidejte rozdrobené droždí a nechte ho na mírném ohni rozpustit. Dále opékejte, dokud se droždí opět nespojí a tuk se neoddělí. Vsypte mouku, krátce osmahněte a stáhněte z ohně, směs dejte do misky a nechte zchladnout. Pak vmíchejte vejce, sůl, pepř, majoránku a tolik strouhanky, aby hmota byla vláčná, ale ne tuhá. Vytvarujte malé knedlíčky.

2 V hrnci rozehřejte máslo a olej a osmahněte na něm zeleninu (kromě hrášku) a cibuli. Zalijte vlažnou vodou nebo vývarem, osolte, přidejte snítku libečku a přiveďte k varu. Povařte 10 minut, přidejte hrášek, a jakmile se začne polévka vařit, vložte knedlíčky. Vařte asi 3 minuty, dokud knedlíčky nevyplavou, podle potřeby polévku ještě dochuťte a podávejte posypané bylinkami.