

Hovězí polévka s knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Silný hovězí vývar 0.5 l
- Vařené maso 200 g
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 3 špetka
- Mrkev, očištěná a nakrájená 1 ks
- Máslo 1 lžíce
- Petržel 1 ks
- Petrželka na ozdobení 0.5 hrst
- **Na knedlíčky**
- Naškrábaná drůbeží játra 300 g
- Strouhanka 4 lžíce
- Vajíčko 1 ks
- Česnek - dle chuti 2 stroužek
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 1 špetka
- Petrželka dle chuti 1 špetka
- Uvařené nudličky do polévky 1 hrnek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nejprve připravte knedlíčky. Játrovou hmotu propracujte s vejcem a kořením, zahustěte strouhankou. Tvarujte malé knedlíčky a lehce je obalte ve strouhance.
2. Na pánvi rozežhřejte máslo a dozlatova na něm osmažte mrkev a petržel; stačí pět až šest minut.
3. Vývar uveďte v hrnci do varu, zavařte do něj mrkev a knedlíčky. Na nižším ohni povařte a asi po pěti minutách přidejte uvařené nudličky. Když knedlíčky vyplavou na povrch (trvá to 10–12 minut podle velikosti), vložte pokrájené maso a prohřejte.
4. Dochutěte solí a pepřem, případně přidejte petrželku a podávejte.