

Droždové knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 6

- Droždí 1 kostka
- Polohrubá mouka 5 lžíce
- Máslo 50 g
- Cibule 1 ks
- Strouhanka 2 lžíce
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Bylinky(petržel, libeček) 1 lžička
- Olej 1 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na pánvi rozpustíme máslo (přidáme kapku oleje, aby se nám máslo nepřepalovalo), přidáme na velmi drobno pokrájenou cibuli a orestujeme do sklovita.

Přisypeme rozdrobené droždí a za stálého míchání necháme rozpustit - odstavíme a necháme

vychladnout.

Poté přidáme mouku strouhanku, vejce sůl, popř. bylinky a koření dle chuti.

Tvarujeme malé knedlíčky či noky a zaváříme tak 5 minut.