

Polévka s mandlovými knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Kuřecí játra rozmixovaná 400 g
- Jemně nasekané spařené mandle 30 g
- Malá cibulka, nakrájená najemno 1 ks
- Čerstvá majoránka 1 hrst
- Strouhanka 60 g
- Žloutky 2 ks
- Hrubá mouka 30 g
- Sůl - dle chuti 4 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Základem dobré polévky je kvalitní, poctivý vývar. Použijte asi 1 kg kuřecích skeletů na pět litrů vody; po uvedení do varu zvolna provářejte. Pak přecedte a uložte v chladu, abyste mohli sebrat vrstvu ztuhlého tuku. Pročištěný vývar můžete zamrazit a uchovat až měsíc.

Přísady na knedlíčky spolu pečlivě prohnětte a rukama tvořte menší kuličky. Lehce je oválejte ve strouhance, aby se povrch zpevnil. Přebytkovou strouhanku oklepejte. Přiveďte vývar k varu, vsypte do něj knedlíčky, promíchejte a trochu zmírněte plamen, aby se polévka provářela rovnoměrně. Knedlíčky jsou hotové, jakmile vyplavou na povrch. Zavařit je můžete i do vody a pak vložit do

vývaru; zůstane čirý