

Chundelka II.

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 300 g
- vejce 3 ks
- mrkev 1 ks
- cibule 1 ks
- vývar 1 l

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Cibuli a mrkev nakrájíme na kostičky a na sádle osmahneme, zalijeme vývarem
2. Brambory oloupeme a nastrouháme na hrubo podobně jako na chlupaté knedlíky
3. Z brambor, 1 ks vejce a polohrubé mouky uděláme těsto, osolíme
4. Vývar přivedeme k varu a z těsta nožem odřezáváme malé kousky do polévky, krátce povaříme až nočky začnou plavat na povrchu vývaru
5. Rozkvedláme zbývajících 2 vejce a vlijeme do polévky, ochutíme pepřem a solí
6. Na talíři můžeme posypat sekanou petrželkou nebo pažitkou, dochutíme polévkovým kořením maggi.