

Houbové knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- česnek 1 stroužek
- houska 1 ks
- mléko 2 lžíce
- polohrubá mouka 1 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- houby 80 g
- tymián 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Houby očistíme, nakrájíme na plátky a podusíme s tymiánem, plátky česneku a špetkou soli na olivovém oleji. Do mísy dáme nakrájenou housku, pokapeme ji mlékem, přidáme částečně vychladlé houby, vejce, mouku, podle potřeby osolíme, promícháme a necháme odpočinout. Z hotové hmoty tvarujeme knedlíčky, které vaříme ve vývaru nebo v osolené vodě 6 minut.