

Hovězí polévka s morkovými knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí žebra 300 g
- Mrkev 1 ks
- Petržel 1 ks
- Celer 1.4 ks
- Cibule 1.2 ks
- Celý pepř 5 kulička
- Hladkolistá petrželka na ozdobu 1 hrst
- **Na knedlíčky**
- Morkové kosti 600 g
- Vejce 1 ks
- Mléko 100 ml
- Žemle bez kůrky 150 g
- Strouhanka 3 lžíce
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 □ Prázdné morkové kosti a hovězí žebra zalijte studenou vodou (1,5 l), přidejte celý pepř a osolte. Vařte zvolna asi 2-4 hodiny (během varu dolévejte vodu). Asi 20 minut před koncem varu přidejte

očištěnou mrkev, celer, petržel a cibuli. Pak přecedte, ideálně přes plátýnko.

2 Na knedlíčky nakrájejte rohlíky na kostičky a pokropte je mlékem. Nadrobno pokrájený morek smíchejte se žloutky a petrželkou. Osolte a opepřete. Dobře vymíchejte a pak přidejte žemli a prosátou strouhanku. Nakonec opatrně vmíchejte tuhý sníh z bílků.

3 Z hmoty tvořte malé kuličky a po částech je zavářejte do části vroucího vývaru. Vařte 2-3 minuty. Každou dávku vyjměte děrovanou naběračkou a ponořte do studené vody, aby knedlíčky ztuhly. Nakonec všechny vložte zpět a už jen prohřejte. Podávejte posypané nasekanou petrželkou.