

Polévka Petra Velikého

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- žampiony 200 g
- hladká mouka 2 lžíce
- žloutek 1 ks
- šlehačka 2 lžíce
- hovězí vývar 1 l
- **Na knedlíčky**
- máslo 1 lžička
- bílek 1 ks
- šlehačka 2 lžíce
- kuřecí maso 200 g
- těsto 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žampiony nakrájíme, uvaříme a umeleme. Z mouky a vývaru připravíme bešamel, přidáme umleté žampiony a žloutek rozšlehaný ze šlehačkou, vše zalijeme vývarem. Mezitím připravíme knedlíčky - uvařené kuřecí maso umeleme a smícháme s máslem, palačinkovým těstem a bílkem rozšlehaným se šlehačkou. Přidáme sekanou petželku a osolíme.

Utvoříme malé knedlíčky, které vaříme několik minut v malém množství vody. Hotové knedlíčky vložíme do polévky, kterou před podáváním dochutíme muškátovým oříškem a podle chuti prisolíme.

Poznámka:

těsto do knedlíčků - stejné, jaké používáme na palačinky