Polévka s drožďovými knedlíčky

Kategorie: Polévky

Autor: kuchtik.honza

Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso na polévku 300 g
- Mrkev 1 ks
- Celer 0.5 ks
- Petržel 1 ks
- Bobkový list 2 ks
- Nové koření 2 kulička
- Pepř černý celý 2 kulička
- Sůl 1 špetka
- Petrželka 1 hrst
- **Drožďové knedlíčky:**
- Droždí 1 kostka
- Máslo 1 lžíce
- Jarní cibulka 1 ks
- Strouhanka 80 g
- Vejce 1 ks
- Mléko 2 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 2 špetka
- Petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí maso, očištěnou zeleninu a koření pozvolna povaříme cca 2 hodiny, abychom vytvořili vývar. Poté zeleninu vyjmeme a nakrájíme na kostičky a vrátíme zpět do polévky. Mezitím nasekáme jarní cibulku nadrobno a zlehka ji orestujeme na másle tak, aby se nepřipálilo, přidáme droždí a mícháme, dokud se neutvoří malé hrudky. Poté odstavíme a po vychladnutí vmícháme strouhanku, vejce, petrželku, sůl, případně pepř a mléko tak, aby vzniklo středně tuhé těsto. Chvilku necháme odstát a pak vytvarujeme lžičkou malé knedlíčky. Vaříme je s polévkou přibližně 3 minuty. Nakonec vývar dochutíme posekanou petrželkou. Polévku podáváme s knedlíčky a v nudlemi.