Uzený vývar s knedlíčky z uzeného jazyka

Kategorie: Polévky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- uzený vepřový jazyk 200 g
- vývar s uzených jazyků 2 l
- sůl 0 špetka
- pepř 0 špetka
- petrželková nať 1 ks
- peztrželkový kořen 1 ks
- libeček 1 hrst
- bramvbor 2 ks
- strouhanka 0 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do 2 litrů silného vývaru z uzeného jazyku, nakrájíme na drobné kostky 2 menší brambory, jeden malý kořen petržele a necháme provařit tak, aby se brambory uvařili do měkka.
20 dkg sloupnutého uvařeného hovězího jazyku nasekáme na drobno a rozmačkáme společně s jedním celým syrovým vejcem, posekaným libečkem a petrželovou natí. Když je hmota pěkně rozmíchaná tak přidáváme strouhanku tak dlouho, dokud nejdou dělat knedlíčky.
Knedlíčky následně vhodíme do vařící polévky a vaříme, dokud nevyplavou – netrvá to dlouho, jelikož jsou velmi jemné a lehké. Polévku můžeme případně ještě dochutit solí, pepřem, libečkem.

Poznámka:

sůl a pepř dle chuti, strouhanka podle potřeby