

Slavnostní polévka s mandlovými knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 16

- Máslo 100 g
- Zeleninový vývar 1 l
- Mrkev 5 ks
- Petržel 5 ks
- Jarní cibulka 2 ks
- **Na knedlíčky**
- Vejce 4 ks
- Kuřecí prsa 400 g
- Žemle bez kůrky 600 g
- Sůl dle chutí 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Mandlové lupínky 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

1 Nejdřív připravte knedlíčky. Mandlové lupínky nasucho opražte v pánvi dozlatova. Všechny ostatní suroviny promixujte v robotu. Vmíchejte opražené mandlové lupínky a z hmoty tvořte knedlíčky. Vařte je 2-3 minuty v osolené vodě.

2 V hrnci rozehejte máslo a opečte na něm pokrájenou zeleninu. Zalijte ji vývarem, přiveďte k varu a

podle potřeby osolte a opepřete. Nechte asi 5 minut povařit. Nakonec do polévky vložte knedlíčky a vmíchejte najemno nakrájenou zelenou nať z cibulek.