

Polévka ze sušeného ovoce s knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- sušené ovoce 300 g
- slanina 900 g
- Knorr Bohatý bujón Hovězí 4 kalíšky 1 ks
- sirup s červené řepy 2 lžíce
- mouka 400 g
- sůl 1 špetka
- vejce 4 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sušené ovoce opláchněte den dříve a přes celou noc namočte ve vodě. Následující den odlijte vodu a ovoce zalijte čerstvou vodou tak, aby byly zcela ponořené ve vodě.

Uvařte je a pak přidejte sirup z červené řepy, kalíšek Knorr Bohatý bujón Hovězí a pepř.

Z mouky a vajíček zpracujte těsto.

Lžičkou na čaj vhazujte knedlíčky do vařící se, osolené vody. Až hotové knedlíčky začnou plavat na povrchu, odlijte vodu.

Knedlíčky přidejte do polévky ze sušeného ovoce. Slaninu rozpusťte na pánvi a rovněž přidejte do polévky. Servírujte.