

Polévka s droždovými knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- máslo 20 g
- vejce 1 ks
- droždí 2 kostka
- mléko 1 lžíce
- cibule 1 ks
- strouhanka 1 ks
- česnek 1 stroužek
- vývar hovězí 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Morkovou kost dáme do hrnce s vodou, přidáme pepř, nové koření a sůl. Necháme vařit asi hodinu. Na másle osmahneme cibulku, přidáme droždí a mícháme až, se rozpustí. Necháme zchladnout. Vmícháme vejce, česnek, pepř a petrželku. Zahustíme strouhankou. Knedlíčky zavaříme do vývaru (vaříme pět minut). Současně zavaříme pokrájený pórek a kousky cukety.