

Polévka s knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- celer 1 ks
- česnek 1 stroužek
- strouhanka 1 ks
- slanina anglická 50 g
- mrkev 1 ks
- cibule 1 ks
- vejce 2 ks
- máslo 20 g
- kuřecí křídla 2 ks
- petržel 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso se zeleninou uvaříme. Vývar přecedíme a zeleninu pokrájíme. Knedlíčky připravíme ze slaniny, kterou zesklouváme na cibulce, a přidáme ostatní suroviny. Kopřivy spaříme a rozemeleme. Vytvoříme knedlíčky, které v polévce vaříme 5–7 minut.