

Droždové knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vejce 1 ks
- olej 1 ks
- cibule 1 ks
- droždí 150 g
- strouhanka 1 ks
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Cibulku a česnek pokrájíme a na pánvi necháme zesklovatět. Přidáme rozdrobené droždí a špetku soli. Necháme droždí rozpustit, přidáme celé vejce a mícháme, dokud směs neztuhne. Podle potřeby dohustíme strouhankou. Nakonec přidáme pažitku. Ze směsi tvoříme knedlíčky a zavaříme je do polévky. Zamícháme, aby se neusadily na dně, a až vyplavou na povrch, je hotovo.