# Vývar s tyrolskými knedlíčky

## Kategorie: Polévky

## Autor: sarysek

## Suroviny

**Porce:** 3

- menší cibule 1 ks
- anglická slanina 100 g
- olej 2 lžíce
- starší houska nakrájená na kostičky 250 g
- mléko 100 ml
- trocha nasekané petrželové natě 1 ks
- hladká mouka 50 g
- vejce 1 ks
- trocha soli a pepře 1 ks
- muškátový oříšek 1 ks
- hovězí vývar 1.5 l

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Rakousko

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Slaninu nakrájíme na kostičky a spolu s cibulí opečme v pánvi na oleji. Pak slaninu a cibuli vyjmeme a v tuku opražíme nakrájenou housku. Necháme vychladnout. Potom opraženou housku pokropíme mlékem.
V míse smícháme osmaženou cibulku, slaninu a nasekanou petrželku. Přidáme vymačkanou housku a těstíčko zahustíme moukou a vejcem. Osolíme, opepříme a ochutíme muškátem. Z těsta tvoříme knedlíčky, které vaříme v osolené vroucí vodě asi 4 minuty. Podáváme je v horkém vývaru, polévku

můžeme dozdobit petrželkou.