

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.