

Kuřecí vývar se špekovými knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso kuřecí 200 g
- škvarky 80 g
- vejce 1 ks
- solamyl 1 lžička
- strouhanka 3 lžíce
- mrkev 2 ks
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- petrželka 1 svazek
- cibule 1 ks
- vegeta 1 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso opláchneme, očistíme a v hrnci s osolenou vodou uvaříme doměčka společně s kolečky mrkve a kousky cibule.

Maso vyndáme, obereme od kosti a nakrájíme na kousky. V míse je smícháme s umletými škvarky, vejcem, strouhankou, solamylem a nasekanou petrželkou.

Směs osolíme a vytvarujeme knedlíčky o velikosti menšího míčku.

Škvarkové knedlíčky vrátíme do vroucího vývaru a uvaříme doměčka. Při vaření je nejprve musíme nadzvednout ode dna, aby se nepřichytily. Hotové knedlíčky plavou.

Polévku na závěr dochutíme vegetou.