

Králičí vývar se špenátovými knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Odřezky z králíka 500 g
- Mrkev 3 ks
- Stonky řapíkatého celeru 4 ks
- Pórek 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Rajče 1 ks
- Nové koření 4 kulička
- Pepř 5 kulička
- Sůl 2 lžička
- Bobkové listy 2 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Baby špenát 100 g
- Petrželka 1 hrst
- **Kapání**
- Mléko 100 ml
- Sušená rajčata 1 hrst
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Polohrubá mouka na zahuštění 1 ks

Doba přípravy: 210 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravte si vývar z králíka, z jedné mrkve, dvou stonků řapíkatého celeru, poloviny pórku, cibule, česneku, rajčete a koření. Vařte při nízké teplotě pozvolna bez míchání alespoň 3 hodiny. Scedte vývar, maso vyjměte a oberte. V hrnci na oleji orestujte nadrobno nakrájenou zbylou mrkev, řapíkatý celer a pórek. Na závěr přidejte špenátové listy a ihned zalijte vývar. Vařte 10-15 minut, poté vmíchejte kapání. To si připravte tak, že metličkou prošleháte vejce a mléko, přidáte velmi nadrobno nakrájená sušená rajčata, osolíte, opepříte a zahustíte polohrubou moukou. Vzniklé těsto musí protéct hrubým struhadlem. Kapání vařte v polévce 5 minut. Nakonec polévku dochuťte jemně nasekanou petrželkou, solí a pepřem.