

Polévkové knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Vejce natvrdo vařené 2 ks
- Máslo 20 g
- Polohrubá mouka 4 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř mletý 0.5 špetka
- Mléko 1 dl
- Petrželka nebo pažitka 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žloutky z vajec vyjmeme a utřeme je s kouskem másla. Přidáme sůl, pepř, trochu mléka a zahustíme moukou, abychom z těsta mohli vykrajovat malé kuličky, které vhazujeme do hovězího vývaru a chvíli povaříme. Do polévky pak ještě přidáme sekanou petrželku nebo pažitku a sekané bílky