

Štičí knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- smetana 400 ml
- polotuhá šlehačka 50 ml
- sůl 1 lžička
- mletý bílý pepř 1 ks
- štika 400 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Všechny suroviny by měly být před přípravou dobře vychlazené.

Rybí maso rozmixujeme najemno, osolíme a opepříme.

Mísu s fází postavíme na led, metlou vmícháme tekutou smetanu a hmotu protřeme sítem. Nakonec vmícháme polotuhou šlehačku.

Ze směsi vypichujeme dvěma lžičkami malé knedlíčky, které zaváříme ve vřoucím rybím vývaru s bílým vínem asi 3 minuty pod bodem varu.

Hotové štičí knedlíčky uložíme do tepla a servírujeme v horké rybí polévce