

Strouhankové knedlíčky do polévky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- strouhanka 150 g
- muškátový květ 1 ks
- vejce 1 ks
- mléko 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- máslo 1 ks
- majoránka 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Strouhanku dáme do misky, z vejce přidáme jen žloutek, bílek ušleháme se špetkou soli do sněhu. Přidáme koření, másla tolik aby se hmota spojila, přidáme trošku mléka, aby knedlíčky nebyly moc suché. Nakonec zapracujeme do hmoty ušlehaný bílek.

Tvoříme knedlíčky (kuličky) a zavaříme asi 7 - 9 minut v polévce. Strouhankové knedlíčky se hodí do vývarů - masových i zeleninových.

Chcete-li knedlíčky chuťově ozvláštnit, zkuste do nich přidat vegetu nebo maggi. Strouhankové knedlíčky se prodělávají převážně rukou.

