

Droždové tofu knedlíčky do polévky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- majoránka 1 lžíce
- mletý pepř 1 ks
- uzené tofu 100 g
- olej 3 lžíce
- máslo 1 plátek
- cibule 1 ks
- zeleninový vývar 3 dl
- sójový granulát 3 lžíce
- sůl 1 ks
- strouhanka 3 lžíce
- krupice 1 ks
- čerstvé droždí 200 g
- česnek 2 stroužek
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sójový granulát namočíme na 30 minut do zeleninového vývaru.

Na oleji opražíme cibuli nakrájenou na kostky a prolisovaný česnek. Přidáme droždí a na mírném

ohni ho necháme rozpustit. Přidáme nabobtnaný granulát, plátek másla a odstavíme z vařiče. Směs necháme vychladnout.

Do vychladlé směsi přidáme vejce, majoránku, sůl, najemno nastrouhané tofu a strouhanku. Promícháme a podle potřeby zahustíme těstíčko krupicí. Vypracujeme tuhou hmotu, ze které vytvarujeme knedlíčky.

Droždové tofu knedlíčky zaváříme ve slané vodě nebo přímo v zeleninovém vývaru zhruba 7 - 10 minut.

Droždové tofu knedlíčky můžeme podávat přímo v polévce nebo je vkládat do polévky až těsně před podáváním.