

# Polévkové knedlíčky z droždí

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



## Suroviny

- olej 2 lžíce
- cibule malá 1 ks
- droždí 1 lžíce
- strouhanka 6 lžíce
- hrubá mouka 3 lžíce
- vejce 1 ks
- mléko 7 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- muškátový květ 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

## Postup:

Oloupanou a nadrobno nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, rozdrobíme na ni droždí a do zlatova osmažíme. Droždí pak vložíme do misky, přidáme strouhanku, mouku, vejce, sůl a koření. Vše promícháme a teprv podle potřeby doplňujeme mléko. Z dobře promíchaného těstíčka vyválíme na prkénku posypaném strouhankou váleček, rozkrájíme ho na dílky, ze kterých tvoříme knedlíčky, které vložíme do vroucí polévky. Vaříme asi 3 minuty.