

Kuřecí vývar s masovými knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 5

- Kuřecí vývar 1 l
- Mražená zelenina do polévky 300 g
- Sůl a pepř 1 špetka
- Mleté kuřecí maso 100 g
- Hladká mouka 1 lžíce
- Maggi 1 lžička
- Pažitka 0.5 svazek
- Strouhanka 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Z mletého masa, mouky, strouhanky a nasekané pažitky vypracujeme hustší těsto, které dochutíme lžičkou maggi, solí a pepřem. Vývar přivedeme k varu, nasypeme do něj mraženou zeleninu a povaříme doměkka, pak do polévky zavaříme malé knedlíčky. Vývar dochutíme solí a pepřem.