

Knedlíčky do polévky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Polohrubá mouka 2 lžíce
- Dětská krupice 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Sušená pažitka 1 hrst
- Olej 2 lžíce
- Menší cibule 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na rozpáleném oleji zpěníme nadrobounko nakrájenou cibuli. Přidáme lžici mouky a společně trochu osmažíme. Odstavíme a necháme úplně vychladit. Pak přidáme všechny zbývající ingredience. Z hmoty tvoříme kuličky, které vložíme do vařící polévky a asi 10 minut necháme povařit.