

Polévka s tyrolskými knedlíčky a zeleninou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Maggi Gurmánský hovězí bujon 1 kelímek
- Voda 1.5 l
- Mrkev 150 g
- Hrášek 150 g
- Řapíkatý celer 150 g
- Petrželka 1 hrst
- **Tyrolské knedlíčky**
- Bílé pečivo 200 g
- Cibule 50 g
- Sekaná zelená petrželka 1 hrst
- Máslo 50 g
- Mléko 250 ml
- Vejce 1 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Vařené uzené maso nebo slanina 150 g
- Polohrubá mouka 60 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Polévka: Knedlíčky nasypeme do vařící vody. Zeleninu nakrájíme na jemné nudličky, dáme do vařící

vody, přidáme Maggi gurmánský hovězí bujon a společně povaříme asi 5 minut. Při podávání posypeme petrželkou nebo pažitkou.

Knedlíčky: Pečivo nakrájené na malé kostičky osmahneme na másle s cibulkou a dáme do misky. Přidáme jemně nakrájené uzené maso, petrželku a mouku. Mléko promícháme s vejcem a nalijeme do misky. Opatrně promícháme, směs necháme asi 5 minut odpočinout. Ze směsi vytvarujeme asi 1 cm velké knedlíčky.