

Chundelka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 6

- voda 1 l
- brambory 500 g
- hrubá mouka 150 g
- vejce 1 ks
- máslo 30 g
- cibule 1 ks
- vejce 3 ks
- mléko 0.5 l
- sůl 1 špetka
- libeček nebo petrželka 1 snítka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Brambory oloupeme a nastrouháme na jemné nudličky, promícháme s vejcem a moukou, trochu osolíme a lžičkou zaváříme do vroucí osolené vodě malé nočky. Přidáme na másle osmaženou drobně nakrájenou cibulku a rozšlehaná vejce. Hotovou polévku ochutíme polévkovým kořením, přidáme ohřáté mléko a nasekaný libeček nebo zelenou petrželku.