

Droždové knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Droždí 150 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Strouhanka 2 hrst
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Olej 1 lžíce
- Pažitka 1 hrst

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Cibuli a česnek nakrájíme a na pánvi necháme zesklovatět. Přidáme rozdrobené droždí a lehce osolíme. Droždí necháme rozpustit, přidáme celé vejce a mícháme, dokud směs neztuhne. Podle potřeby zahustíme strouhankou a nakonec přidáme pažitku. Ze směsi tvoříme knedlíčky, které zavařujeme do polévky a mícháme, aby se neusadily na dně. Až knedlíčky vyplavou na povrch, jsou hotové.