

Špenátové knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Špenátový protlak 150 g
- Slanina 30 g
- Vejce 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Pepř,sůl 1 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Strouhanka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozmrazený špenátový protlak chvíli povaříme - zbavíme ho co nejvíce vody a necháme vychladnout. Slaninu nakrájíme na droboučké kostičky, orestujeme a přendáme ke špenátu. Na omastku ze slaniny osmahneme drobně nakrájenou cibuli a také vložíme ke špenátu. Dále přidáme česnek, mouku, vejce, pepř, sůl a podle potřeby strouhanku. Ze špenátové hmoty tvoříme knedlíčky, vložíme do vroucí vody a uvaříme. Vařené knedlíčky vkládáme do hotové polévky. Doporučuji vařit zvlášť ve vodě, polévka by se vařením knedlíčků zakalila.