

Zeleninová polévka s knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Mladý hrášek 1 hrst
- Mladá mrkev 1 hrst
- Vejce 2 ks
- Máslo 1 lžíce
- Petrželka 1 lžíce
- Petrželka 1 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Voda 1 l
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Do jednoho litru vroucí a osolené vody dáme hrst mladého cukrového hrášku, hrst mladých mrkviček a přidáme vegetu. V misce si rozmícháme dvě vejce s lžící másla, přidáme jednu lžici strouhaného parmazánu, jednu lžici nasekané petrželky, sůl, pepř a zahustíme strouhankou. Z takto připravené hmoty uhněteme malé knedlíčky, které přidáme k vařící se poloměkké zelenině. Ve smetaně rozmícháme lžici hladké mouky, vlijeme do polévky, krátce povaříme a podle potřeby dochutíme.