

# Knedlíčky do polévky z mletého masa

**Kategorie:** [Polévky](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- mleté míchané maso 200 g
- olej 1 lžíce
- cibule 0.5 ks
- **podle chuti**
  - mletá sladká paprika 1 ks
  - mletý kmín 1 ks
  - mletý černý pepř 1 ks
  - sůl 1 ks
  - mletý muškátový oríšek 1 ks
  - česnek 1 ks
- **podle potřeby**
  - jemná strouhanka 1 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno a česnek prolisujeme.

Na oleji osmahneme cibuli a přidáme ji k mletému masu. Důkladně propracujeme vidličkou (případně rozmixujeme), aby hmota byla jemnější. Přidáme koření a také podle chuti česnek. Já jsem koření dala odhadem, vše zpracovala, uvařila 1 knedlíček a podle jeho chuti upravila směs.

Na vedlejším talíři smícháme prosátou strouhanku s práškem do pečiva a přidáme do masové směsi. Postupným přidáváním jemně prosáté strouhanky vypracujeme kompaktní hmotu, z ní vytvarujeme kuličky a potom je slabě obalíme v prosáté strouhance.

Knedlíčky uvaříme doměkka v osolené vodě.

Knedlíčky z mletého masa přidáme do hotové polévky. Pokud nám knedlíčky zbudou, můžeme je zmrazit pro přípravu další polévky.