Tyrolská polévka

Kategorie: Polévky

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Staré rohlíky 250 g
- Mléko 100 ml
- Cibule větší 1 ks
- Slanina nebo špek v celku 70 g
- Máslo 2 lžíce
- Nasekaná pažitka 1 hrst
- Nasekaná majoránka 1 hrst
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 50 g
- Sůl 1 lžička
- Pepř 1 lžička
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Hovězí vývar 1500 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Rakousko

Počet porcí: 4

Postup:

Rohlíky nakrájejte na kostičky a v misce je pokapejte mlékem. Cibuli nasekejte najemno a špek nakrájejte na kostičky a obojí v pánvi orestujte na másle. V míse smíchejte osmaženou cibulku a špek s pažitkou, majoránkou, vejcem, moukou a kostičkami rohlíku.

Směs dochuťte solí, pepřem a muškátovým oříškem a pak z ní vypracujte středně velké knedlíky a uvařte je v osolené vodě doměkka (jakmile vyplavou na povrch, jsou uvařené). Podávejte přelité horkým hovězím vývarem.