

# Chundelka



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**270** kalorií , **0 g** cukrů , **24 g** tuků , **12 g** bílkovin

**Autor:** tikivikiniki

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/chundelka>

## Příprava

Do hrnce dáme vařit asi litr osolené vody s bujónem. Z nastrouhaných syrových brambor, mouky a jednoho vejce umícháme těstíčko. Lžičkou vykrajujeme malé kousky a zavařujeme je do vařící vody. Pak vmícháme rozšlehané druhé vejce, špetku pepře, cibuli pokrájenou nadrobno, osmaženou na másle a chvíli povaříme. Vlijeme do polévky horké mléko a vmícháme posekanou zelenou petrželku. Podle chuti dosolíme.

## Ingredience

- ✓ 3-4 brambory
- ✓ hrubá mouka (polovina hmotnosti brambor)
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 kostka drůbežího bujónu
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ petrželka

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Polévka