

Drožd'ové knedlíčky do polévky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

869 kalorií , 0 g cukrů , 47 g tuků , 22 g bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/drozdove-knedlicky-do-polevky>

Příprava

Oloupanou, nadrobno nakrájenou cibuli zpěníme v pánvi na másle a restujeme na mírném ohni. Přidáme rozdrobené droždí, které za stálého míchání rozpustíme a pánev odstavíme. K vychladlé směsi přidáme jedno celé vejce, mouku, strouhanku a koření a ze všeho vymícháme těstíčko. Polévkovou lžící vykrajujeme knedlíčky do vroucího vývaru a vaříme 4 - 5 minut.

Ingredience

- ✓ 42 g droždí (kvasnic)
- ✓ 50 g másla
- ✓ 1 cibule
- ✓ 5 lžic hrubé mouky
- ✓ 2 lžíce strouhanky
- ✓ 1 slepičí vejce
- ✓ 1 lžička majoránky
- ✓ 1 lžička soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Ostatní

