

Dvojknedlíčková králičí polévka



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 1

1789 kalorií , 1 g cukrů , 71 g tuků , 89 g bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/dvojknedlickova-kralici-polevka>

Příprava

Hlavu a vnitřnosti z králíka uvaříme spolu s kořenovou zeleninou, cibulí a česnekem v osolené vodě. Po uvaření maso obereme a spolu s vnitřnostmi nakrájíme na kousky, kořenovou zeleninu vidličkou rozmačkáme najemno a přidáme hrášek, podle chuti dodáme vegetu nebo masox. Játrové knedlíčky připravíme tak, že v misce vidličkou najemno rozmačkáme všechny suroviny na knedlíčky (2hrsti strouhanky, 2vejce, 100g játrové paštiky, sůl, mletý pepř, muškátový květ), strouhankou zahustíme a tvarujeme knedlíčky. Sýrové připravíme tak, že do hrníčku vyklepneme 1 vejce, přidáme nastrouhaný sýr, ochutíme vegetou a přisypáváme hrubou mouku do požadované hustoty, poté vytvarujeme. Knedlíčky vaříme v polévce asi 5 min.

Ingredience

- ✓ králičí hlava, srdce, játra, ledvinky z králíka
- ✓ 2 mrkve
- ✓ 1/4 celeru
- ✓ 1 petržel
- ✓ 1 malá cibule
- ✓ česnek
- ✓ hrst mraženého hrášku
- ✓ 2 hrsti strouhanky
- ✓ 3 vejce
- ✓ 100 g játrové paštiky
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ muškátový květ
- ✓ 100 g strouhaného sýra
- ✓ hrst hrubé mouky
- ✓ Vegeta

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Polévka

