

# Kapustové knedlíčky do polévky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 35min , Porce: 1

525 kalorií , 0 g cukrů , 31 g tuků , 23 g bílkovin

Autor: Trisha

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

## Příprava

Na malých kostičkách slaniny osmahneme nadrobno nakrájenou kapustu, po chvílce mírně podlijeme a podusíme doměkka. Vejce utřeme se změkklým máslem, solí a muškátovým oříškem, do napěněné směsi přimícháme vychladlou kapustu a ve vodě namočený vymačkaný rohlík. Podle potřeby ještě trochu zahustíme strouhankou. Z připravené hmoty tvoříme malé knedlíčky, které vaříme dokud nevyplavou (asi 6 minut). Tyto knedlíčky se hodí do vývarů nebo krémových zeleninových polévek.



### Tip k receptu

Dobrou chuť :-)!

## Ingredience

- ✓ 200 g kapusty
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 50 g slaniny
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1/2 rohlíku
- ✓ troška strouhanky podle potřeby
- ✓ sůl
- ✓ špetka muškátového oříšku

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Rychlovka, Rodina, Polévka