Kedlubnová polévka se šunkovými knedlíčky

Obtížnost: □□□□□

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

585 kalorií , **0 g** cukrů , **35 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/kedlubnova-polevka-se-sunkovymi-knedlicky

Příprava

Kedlubny a mrkev nastrouháme na hrubé slzy. Na 1 lžíci másla orestujeme krupičku, až začne zlátnout přidáme nastrouhanou zeleninu a krátce dohromady osmahneme. Zalijeme vodou, dobře rozmícháme a přidáme kostku bujónu. Necháme povařit.

Šunku umeleme nebo rozmixujeme. Utřeme spolu lžíci změklého másla, žloutek, umletou šunku, sůl, pepř a muškát. Přisypeme strouhanku a 2 lžičky nasekané petrželky. Nakonec přidáme tuhý sníh z bílku. Z hmoty tvoříme malé knedlíčky. Zavaříme je do polévky a necháme je povařit 3 minuty. Polévku vypneme a dochutíme solí a nasekanou petrželkou.

Ingredience

- 2 kedlubny
- 1 mrkev
- 2 lžíce másla
- 2 lžíce dětské krupičky
- 1 kostka bylinkového bujónu
- sůl
- pepř
- špetka muškátového květu
- petrželová nať
- 1 vejce
- 50 g šunky od kosti
- asi 2 hrsti strouhanky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Rychlovka, Rodina, Polévka