

Krůtí polévka s knedlíčky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

2256 kalorií , **2 g** cukrů , **91 g** tuků , **155 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruti-polevka-s-knedlicky>

Příprava

Maso vložíme do studené a osolené vody. Přidáme nové koření, bobkový list a celý pepř. Cibuli oloupeme, zeleninu očistíme a nakrájíme na menší kousky. Vše přidáme k masu a přivedeme k varu. Vaříme na mírném plameni asi 1 hodinu. Poté hotový vývar scedíme. Během vaření připravíme jíšku, kterou vývar zahustíme. Provaříme asi 20 minut a nakonec přidáme hrášek se smetanou. Krůtí maso obereme, nebo nakrájíme na malé kousky a vhodíme do polévky. Zbylé maso nasekáme a smícháme s ingrediencemi na knedlíčky. Vše důkladně prohněteme, nejlépe v rukou, na těsto. Tvarujeme knedlíčky, například dvěma lžicemi a vaříme ve slané vroucí vodě, dokud nevyplavou na povrch. Poté můžeme podávat v polévce.

Ingredience

- ✓ 500 g krůtího masa
- ✓ 300 g kořenové zeleniny
- ✓ 1 cibule
- ✓ 100 g hrášku
- ✓ 100 g másla
- ✓ 100 g hladké mouky
- ✓ 100 ml smetany
- ✓ 5 kuliček nového koření
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ Knedlíčky: 3 housky
- ✓ 1 vejce
- ✓ 100 ml mléka
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 2 lžice petrželové natě
- ✓ strouhanka dle potřeby
- ✓ špetka bílého pepře
- ✓ špetka muškátového květu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Klasika, Rodina,

Polévka

