

# Nedělní knedlíčky do polévky



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 5min  
Celkový čas: 20min , Porce: 1

**815** kalorií , **0 g** cukrů , **47 g** tuků , **16 g** bílkovin

**Autor:** katka16031

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

## Příprava

Na pánvi rozpustíme máslo , přidáme cibuli a orestujeme. Přisypeme rozdrobené droždí a necháme rozpustit - odstavíme a necháme vychladnout. Poté přidáme mouku strouhanku, vejce sůl, popř. bylinky a koření dle chuti. Tvarujeme malé knedlíčky či noky a zaváříme tak 5 minut.

## Ingredience

- ✓ 1 balení droždí (kvasnic)
- ✓ 50 g másla
- ✓ 1 cibule
- ✓ 5 lžic polohrubé mouky
- ✓ 2 lžíce strouhanky
- ✓ 1 vejce
- ✓ špetka soli
- ✓ bylinky či koření dle chuti

## Kategorie

Česká, Slovenská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Pomocné recepty