

Strouhankové knedlíčky do polévky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

923 kalorií , **0 g** cukrů , **13 g** tuků , **34 g** bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

V teflonové pánvi na plátku másla usmažíme z 1 vajíčka tuhší míchané vejce. Po mírném vychladnutí přidáme 1 syrové vejce, sůl, pepř, škrob a nakrájenou zelenou petrželku a dobře promícháme. Poté postupně přidáváme strouhanku a nakonec těstíčko vypracujeme rukou. Uděláme si 1 knedlíček a na zkoušku ho uvaříme. Je - li třeba, tak můžeme přidat ještě trochu strouhanky. Vytvarujeme malé knedlíčky a můžeme je uvařit zvlášť v osolené vodě, nebo zavářet přímo do polévky.

Strouhankové knedlíčky jakmile vyplavou, tak jsou uvařené.

Ingredience

- 2 vejce M
- sůl
- mletý černý pepř
- 1 plátek másla
- petrželová nať
- 1 lžička kukuřičného škrobu
- 200 ml strouhanky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Ostatní

