

Šunkové knedlíčky do polévky

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

448 kalorií , 0 g cukrů , 32 g tuků , 23 g bílkovin

Autor: Martina Třetinová

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

Příprava

Housku nakrájíme na malé kostičky, které namočíme do mléka a necháme odležet, aby se mléko do housky vsáklo. Na pánvi si rozežřejeme máslo, přidáme najemno nakrájenou cibuli a petržel, osmahneme a necháme vychladnout. K cibuli přidáme namočenou a mírně vymačkanou housku, na drobno nakrájenou šunku, muškátový oříšek, sůl, vejce a vypracujeme těsto. Zahustíme strouhankou a pomocí lžičky tvoříme malé knedlíčky, které vhodíme do vroucí polévky. Vaříme 8-10 minut.

Ingredience

- 1 houska
- 2 lžíce mléka
- 30 g másla
- 1 menší cibule
- petržel
- 100 g šunky
- sůl
- muškátový ořech
- 1 vejce
- strouhanka

Kategorie

Pomocné recepty