

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 rozehejeme máslo, přidáme nejemno 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