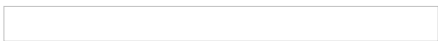


Barevné knedlíčky do polévky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 6min
Celkový čas: 16min , Porce: 4

106 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **14 g** bílkovin

Autor: notburga

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

Příprava

Z rohlíku vydlabeme střídku, pokrájíme ho na kostky a zalijeme smetanou. Kuřecí prsa nakrájíme na kostičky, jarní cibulku na kolečka. Do mixéru vložíme maso a navlhčený rohlík a vše rozmixujeme. Osolíme a opepříme. Smícháme se zeleninou a smícháme s cibulkou. Prsty tvarujeme kulaté knedlíčky, které vaříme v horké polévce asi 6 minut.

Ingredience

- 70 g jarní cibulky
- 60 g krutích prsou
- 40 ml smetany
- 1/2 ks rohlíku
- 1 špetka pepře bílého
- 1 špetka soli

Kategorie

Česká, Klasika, Rodina, Polévka