Drůbková polévka s knedlíčky

Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: **4**

1145 kalorií , **3 g** cukrů , **65 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: https://srecepty.cz/drubkova-polevka-s-knedlicky

Příprava

Očištěné drůbky dáme se zeleninou vcelku a s pepřem uvařit do osolené vody. Vývar procedíme, zahustíme světlou máslovou jíškou, povaříme. Knedlíčky si připravíme tak, že strouhanku v misce osolíme, zakapeme rozehřátým máslem a zalijeme studeným vývarem a rozšlehanými vejci. Okořeníme muškátovým oříškem a utřeným česnekem. Dobře promícháme a necháme 30 minut odpočinout. Potom děláme malé knedlíčky. Ty pak vložíme do vývaru a povaříme. Polévku okořeníme muškátovým oříškem, který jemně nastrouháme. Do hotové polévky vložíme drůbky, nakrájenou zeleninu a nasekanou petrželku. Ještě krátce povaříme a můžeme podávat.

Ingredience

- drůbka
- 1 cibule
- 2 celé pepře
- sůl
- muškátový ořech
- 30 g másla
- 30 g hladké mouky
- petrželka
- Knedlíčky: 100 g strouhanky
- 2 vejce
- 30 g másla
- muškátový ořech
- 1 stroužek česneku
- 3 lžíce vývaru z drůbků
- 80 g kořenové zeleniny

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Polévka