

Polévka s knedlíčky

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g jemných telecích klobásek
1 ks vejec
2 lžíce rajského protlaku
1,5 lžíce strouhanky
sůl
pepř
250 g mrkve a kedluben
1 balíček sušeného polévkového koření
150 g

Postup

Telecí klobásky vymačkáme ze střívek a dáme do mísy spolu s vejcem, rajským protlákem a strouhankou a vše okořeníme solí a pepřem. Prohněteme a vlhkýma rukama vytvoříme malé kuličky.

Mrkev a kedlubny oloupeme, omyjeme a nakrájíme na malé kostičky. Hrášek rozmrazíme. Ve větším hrnci přivedeme 1 l vody k varu, přisypeme polévkové koření a metlou je ve vodě našleháme. Přidáme mrkev, kedlubny a hrášek a zavaříme masové kuličky. Vše při mírné teplotě zhruba 10 minu povaříme.