

Revúcké gulky v polévce s kyselou smetanou

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Marie Úlehlová-Tilschová aj.: Vaříme účelně a zdravě, SNZdL Praha, 1956, slovenská kuchyně

Suroviny

Na knedlíčky podle T. Vansové:

0,5 kg mletého vepřového masa (i maso ze žebírek, kosti můžeme použít do vývaru)

10 bramborů

2 lžíce hladké mouky

2 lžíce krupice nebo strouhané housky

1 vejce nebo 2 žloutky

sůl a pepř

česnek

Na polévku:

1 cibule

kosti

bobkový list

200 ml kyselá smetana

1 lžíce hladké mouky

Postup

Příprava knedlíčků: Syrové brambory ustrouháme a vodu z nich vytlačíme. Přidáme umleté maso, sůl, koření, vejce a zahustíme vše moukou i krupicí nebo strouhanou houskou. Ze směsi vytvoříme knedlíčky asi tak velké jako švestkové. Příprava polévky: Mezitím vaříme kosti spolu s cibulí a bobkovým listem. V přecezeném vývaru zavaříme knedlíčky asi během 15 minut. Když jsou již uvařené, vyjmeme je. Nakonec do polévky přidáme kyselou smetanu s trochou rozkvedlané mouky, necháme přejít varem, aby polévka zhoustla. Polévku podáváme na talíři s vloženými knedlíčky.

Poznámka

KR-868.