

Hovězí polévka s knedlíčky

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

300 g předního hovězího masa

1 cibule

1 mrkev

1 petržel

1 celeru

sůl

pepř

petrželová nať

Na knedlíčky: vrchovatá lžíce másla

1 vejce

1 houska

5 lžic mléka

trochu strouhanky

několik snítek petrželky

špetka muškátu

špetka pepře

sůl

Postup

Hovězí maso omyjeme, vložíme do tlakového hrnce, přidáme zeleninu, pepř a sůl, zalijeme studenou vodou a uvaříme doměkka. Mezitím si připravíme knedlíčky Máslo umícháme se žloutkem, přisolíme, přidáme koření, pokrájenou housku nasátou mlékem, jemně usekanou petrželku, lehce vmícháme sníh z bílku a podle potřeby zahustíme strouhankou. Lžičkou vykrojíme kousky, v ruce nebo na prkénku posypaném moukou nebo strouhankou zakulatíme knedlíčky a hned je vhazujeme do vařícího vývaru z masa. Vaříme asi 5 minut. Maso pokrájíme na kousky, zeleninu na nudličky, vhodíme do polévky a dochutíme jemně pokrájenou petrželkou.