

Dobrý hovězí vývar s drožd'ovými knedlíčky

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Na vývar: 300-400 g hovězího masa a kostí, 3 velké mrkve, petržel kořen, velká cibule, pepř celý, nové koření, bobkový list, sůl, masox, libeček

Na knedlíčky: cca 150 g čerstvého droždí, 6-8 stroužků česneku, 1 vejce, trocha oleje, strouhanka, 100 g strouhaného eidamu, pepř, majoránka, sůl

(všechny váhy jsou jen přibližné - dělám to odhadem, nikdy jsem to nevážil, je to třeba zkusit)

Ingredience::

Postup

Postup přípravy: Do papiňáku s vodou dáme vařit maso s kostma, petržel, mrkev (vcelku), 3 bobkové listy, pár kuliček pepře a nového koření, celou cibuli a trochu osolíme. Mezitím si na trošce rozpáleného oleje rozpustíme droždí. Po vychladnutí vmícháme rozetřený česnek, vejce, strouhaný sýr, lžičku majoránky, pepř a lehce dosolíme, zahustíme strouhankou na tužší těsto a vytvoříme asi 2,5 cm kuličky. Z uvařené polévky(cca hodina a půl) vytáhneme maso, kosti, petržel a bobkový list, přidáme kostku bujónu, podle chuti dosolíme a ještě krátce zavaříme i s připravenými knedlíčky.

Mám ji nejradši servírovanou i s celou mrkví a posypanou strouhaným sýrem a čerstvým nasekaným libečkem... a samozřejmě s knedlíčky!