

Polévka Petra Velikého

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

200 g žampionů

1 l hovězího a kuřecího vývaru

2 lžíce mouky

1 žloutek

2 lžíce šlehačky

sůl

strouhaný muškátový oříšek

Knedlíčky:

200 g vařeného kuřecího masa

1 lžička másla

petrželka

sůl

2 lžíce hustého těsta jako na palačinky

1 bílek

2 lžíce šlehačky

Postup

Postup přípravy: Žampiony nakrájíme, uvaříme a umeleme. Z mouky a vývaru připravíme bešamel, přidáme umleté žampiony a žloutek rozšlehaný ze šlehačkou, vše zalijeme vývarem. Mezitím připravíme knedlíčky - uvařené kuřecí maso umeleme a smícháme s máslem, palačinkovým těstem a bílkem rozšlehaným se šlehačkou. Přidáme sekanou petrželku a osolíme. Utvoříme malé knedlíčky, které vaříme několik minut v malém množství vody. Hotové knedlíčky vložíme do polévky, kterou před podáváním dochutíme muškátovým oříškem a podle chuti přisolíme.