

Polévka z králíka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Jarynxk

Suroviny

1 předek z králíka (z domácího můžeme použít i hlavu)

3 stroužky česneku

1 středně velkou cibuli

2 karotky, 150g celeru

0,5 póru

1 lžičku cešlého pepře

4 kuličky nového koření

větvička rozmarýnu

sůl, petržel na ozdobení

Knedlíčky::

1 houska

1 lžíce polohrubé mouky

1 lžíce strouhánky

1 lžíce rozpuštěného másla

bílý mletý pepř

Postup

1.

Předek z králíka opláchneme, překrojíme na 4 části, dáme do hrnce a zalijeme 1,5 l vody. Přidáme nakrájený oloupaný česnek, cibuli, karotku, polovinu celeru, bílou část póru, koření, rozmarýn, osolíme a přivedeme k varu. Po minutě snížíme teplotu tak, aby voda jen mírně probublávala a vaříme asi 1 hodinu.

2.

Králíka vyndáme z polévky a přecedíme. Maso obereme a nakrájíme najemno. Přidáme na kostičky nakrájenou housku, mouku, vejce, máslo, strouhánku a tolik vývaru, abychom mohli tvořit nočky. Těsto přisolíme, opepříme a necháme asi 5 minut stát.

3.

Zeleninu nakrájíme, vložíme do vývaru a uvaříme doměkka. Z těsta vytváříme knedlíčky, které uvaříme zvlášť a přidáme je nakonec do polévky.

Poznámka

1 porce sai 624 kj / 149 kcal

