

# Chundelka

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Suroviny::

1 l vody, 120 g hladké mouky 0,4 l mléka, 500 g brambor, 2 vejce, 1 větší cibule, 1 lžíce másla, sůl, petrželová nať nebo pažitka

## Postup

Postup:

Oloupané, omyté brambory nastrouháme a necháme chvíli stát. Slijeme z nich část tekutiny, přidáme 1 vejce a mouku a umícháme těsto podobně jako na chlupaté knedlíky. Z něho vykrajujeme lžičkou malé nočky, vkládáme je do vroucí osolené vody a necháme chvíli povařit. Na másle osmažíme nadrobno pokrájenou cibuli a přidáme do hrnce k uvařeným nočkům. Za stálého míchání vlijeme rozkvedlaná vejce. Krátce povaříme, zalijeme horkým mlékem. Nakonec do polévky přidáme nadrobno pokrájenou petrželovou nať.