Zeleninová polévka s masovými knedlíčky

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 l zeleninového vývaru
250 g mrkve
250 g celeru
1 svazek naťových cibulek
250 g mletého masa
3 rajčata
1 vejce
1 cibule
1 stonek řapíkatého celeru
1 plátek toustového chleba
1 lž rajčatového protlaku
sůl
pepř

Postup

Toustový chleba namočíme do vody, cibuli nakrájíme a smícháme maso, chléb, cibuli a vejce. Přidáme protlak, osolíme a opepříme. Vypracujeme hmotu, ze které tvoříme malé kuličky. Celer, mrkev a naťové cibulky rozkrájíme. Vývar přivedeme k varu a v něm zavářímе masové kuličky. Přidáme také celer a mrkev. Asi po 5 min přidáme i cibulky a vaříme, dokud zelenina nezměkne. Rajčata rozkrájíme na osminky a přidáme je do polévky těsně před dokončením aby se prohřály. Dochutíme solí a pepřem.