

Koprová polévka s francouzskými knedlíčky

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g telecího masa s kostí

2 mrkve

1 petržel

1 malý celer

1 cibule

2 svazky kopru

1 sklenice smetany

sůl

Francouzské knedlíčky:

125 g másla

2 vejce

0,5 sklenice hladké mouky

Postup

Očištěnou zeleninu zalijeme studenou vodou, přidáme maso, až začne voda vřít, mírně ji osolíme. Jeden svazek kopru vložíme do polévky a pod pokličkou vaříme asi hodinu. Poté vývar scedíme. Mrkve nakrájíme na kostičky a přidáme do vývaru. Připravíme knedlíčky. Žloutky utřeme s máslem a postupně přisypáváme mouku. Z bílků ušleháme tuhý sníh, přidáme do těsta a jemně promícháme. Z těsta lžičkou vykrajujeme knedlíčky a zavařujeme je ve vývaru. Po vyplavání na povrch je ještě 7-8 minut povaříme. Nakonec do polévky přidáme smetanu a nakrájený kopr.