Drůbeží knedlíčková polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,25 l mléka
sůl
25 g másla
125 g polohrubé mouky
strouhaný muškátový oříšek
2 vejce
400 ml drůbežího vývaru
2 lžíce sherry
svazek kerblíku
svazek pažitky

Postup

Mléko svaříme s trochou soli a máslem. Přidáme mouku a muškátový oříšek a mícháme tak dlouho, až se těsto odděluje od sebe. Poté kastrol sejmeme z plotny a do těsta postupně vmícháme vejce. Zahřejeme drůbeží vývar a sherry. Z těsta odkrajujeme 2 lžičkami namáčenými ve studené vodě malé knedlíčky, které necháme v horkém vývaru asi 10 minut táhnout. Nakonec do polévky přidáme nasekané bylinky a podáváme se slaným pečivem.