

Morkové knedlíčky do polévky

Kategorie: Zavářky a vložky do polévek

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

50 g morku

sůl

1 vejce

2 lžíce mléka

mletý pepř

60 g strouhanky

1 špetka kypřicího prášku do pečiva

Postup

Uvařený a z kosti vyklepnutý morek protřeme hustým sítem, aby jsme odstranili úlomky kostí. pak jej utřeme se solí a vejce, přidáme mléko, pepř, přidáme strouhanku rozmíchanou s kypřícím práškem do pečiva.

Tvoříme malé knedlíčky, které vkládáme do vroucí vody a vaříme asi 5 minut. Strouhanku lze nahradit krupicí a pepř muškátovým květem.