

Rychlé drožd'ové knedlíčky

Kategorie: Zavářky a vložky do polévek

Hodnocení: *****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 vejce

1 kostka čerstvého droždí

sůl

pepř

mouka

strouhanka

česnek

najoránka

cibulka

Postup

Postup přípravy: V misce rozmícháme vajíčko, přidáme sůl, pepř, nadrobno nakrájenou cibulku, prolisovaný česnek, majoránku a do toho rozdrobíme droždí. Vidličkou mícháme dokud se droždí nerozpustí. Přidáme 1 neplnou lžici hladké mouky a dohustíme strouhankou. Nic nesmažíme!!

Hotové knedlíčky zaváříme do polévky a vaříme asi 5 minut.