



Kvasnicové knedlíčky do polévky

Ingredience

kostka droždí: 1 ks
vejce: 1 ks
mléko: 4 PL
stroužky česneku: 2 ks
strouhanka: 5 PL
sádlo: 1 PL
špetka soli
špetka pepře

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

V hlubší pánvi při mírné teplotě necháme rozpustit sádlo, ve kterém necháme za stálého míchání rozvonět rozdrobené kvasnice. Necháme vychladnout. Přidáme mléko o pokojové teplotě, vejce, prolisovaný česnek, osolíme, opeříme a zahustíme strouhankou. Necháme asi 10 minut odležet, aby strouhanka...

Kvasnicové knedlíčky do polévky - recept

V hlubší pánvi při mírné teplotě necháme rozpustit sádlo, ve kterém necháme za stálého míchání **rozvonět rozdrobené kvasnice**. Necháme vychladnout. Přidáme mléko o pokojové teplotě, vejce,

prolisovaný česnek, osolíme, opepříme a zahustíme strouhankou. Necháme **asi 10 minut odležet**, aby strouhanka nasála tekutinu. Poté v případě potřeby, tedy pokud nejdou tvarovat knedlíčky, ještě strouhanku přisypeme.

Vytvarujeme kvasnicové knedlíčky, které **povaříme asi 4 minuty ve vroucí vodě**. Jakmile jsou uvařené, vyplavou na hladinu.

Kvasnicové knedlíčky do polévky se vkládají do vývarů, skvěle např. doladí [zeleninový vývar](#).

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí