

Pórkové knedlíčky do polévky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- vejce 1 ks
- pórek 150 g
- máslo 2 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- solamyl 1 lžíce
- **podle chuti**
- muškátový oříšek 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- strouhaná houska 6 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Pórek očistíme, jemně usekáme, zpěníme na másle a necháme zcela vychladnout. V míse rozšleháme jedno velké vejce, vmícháme orestovaný pórek, sůl a pepř. Nyní směs zahustíme strouhankou, moukou a solamylem, dochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem a necháme asi 10 minut odpočinout.

Z těstíčka uděláme stejně velké knedlíčky ve velikosti malého vlašského ořechu, které zvolna vaříme

ve vroucí osolené vodě asi 6 - 7 minut. Doporučuji jeden knedlíček uvařit nejdříve na zkoušku a podle potřeby těsto zahustit strouhankou.

Uvařené knedlíčky scedíme, necháme okapat a podáváme v horkém vývaru se zeleninou a nudličkami.