

# Kvasnicové knedlíčky do polévky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- cibule 1 ks
- vejce 1 ks
- droždí 6 kostka
- česnek 3 stroužek
- **podle chuti**
- libeček 1 ks
- sůl 1 ks
- petrželka 1 ks
- mletý kmín 1 ks
- majoránka 1 ks
- **podle potřeby**
- sádlo 1 ks
- strouhanka 1 ks

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Na sádle si zpěníme nasekanou cibuli a přidáme kvasnice, které necháme rozpustit. Přidáme podle chuti majoránku, kmín, pepř, prolisovaný česnek a sůl. Odstavíme a necháme vychladit.

Do vychladlé směsi vmícháme vejce, libeček a postupně přisypáváme strouhanku. Dáme jí jen tolik,

aby se z hmoty daly válet kuličky.

Kvasnicové knedlíčky zavařujeme do hotového vývaru, až knedlíčky vyplavou nahoru, tak je hotovo. Polévka s kvasnicovými knedlíčky je nejlepší druhý den. Knedlíčky se v ní krásně naleží a je úžasná.