

Knedlíčky do polévky z mletého masa

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mleté míchané maso 200 g
- olej 1 lžíce
- cibule 0.5 ks
- **podle chuti**
- mletá sladká paprika 1 ks
- mletý kmín 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- mletý muškátový oříšek 1 ks
- česnek 1 ks
- **podle potřeby**
- jemná strouhanka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno a česnek prolisujeme.

Na oleji osmahneme cibuli a přidáme ji k mletému masu. Důkladně propracujeme vidličkou (případně rozmixujeme), aby hmota byla jemnější. Přidáme koření a také podle chuti česnek. Já jsem koření dala odhadem, vše zpracovala, uvařila 1 knedlíček a podle jeho chuti upravila směs.

Na vedlejším talíři smícháme prosátou strouhanku s práškem do pečiva a přidáme do masové směsi. Postupným přidáváním jemně prosáté strouhanky vypracujeme kompaktní hmotu, z ní vytvarujeme kuličky a potom je slabě obalíme v prosáté strouhance.

Knedlíčky uvaříme doměkka v osolené vodě.

Knedlíčky z mletého masa přidáme do hotové polévky. Pokud nám knedlíčky zbudou, můžeme je zmrazit pro přípravu další polévky.