

# Kukuřičné knedlíčky do polévky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 3

- vejce 1 ks
- kukuřičná oplatka 4 ks
- hladká mouka 100 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

**Doba přípravy:** 10 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Do mísy dáme vejce, rozdrťme kukuřičné oplatky, přidáme mouku a dobře promícháme. Oplatky lze nahradit strouhankou. Pokud bude těsto moc husté, přidáme trochu mléka. Pokud bude těsto moc lepkavé, přidáme hladkou mouku. Těsto by mělo být akorát měkké podle vašeho uvážení.

Z těsta uděláme knedlíčky a dáme je vařit do polévky. Nezapomeneme po asi 5 minutách odlepit knedlíčky ode dna hrnce.

Polévku s kukuřičnými knedlíčky dáme na talíř a už si jen pochutnáváme.