

# Jemné knedlíčky s polévkou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: **Bmilinka1991**



## Suroviny

**Porce:** 4

### • **Knedlíčky**

- Toastový chleba 6 plátek
- Kuřecí maso 150 g
- Čerstvý špenát 1 hrst
- Smetana 0.5 dl
- Vejce 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Muškátový květ, sůl - dle chuti 2 špetka

### • **Polévka**

- Kuřecí vývar 6 dl
- Růžičky kapusty 10 ks
- Mrkev 1 ks
- Brokolice 1.4 ks
- Sterilovaná cizrna 6 lžíce
- Mletý pepř, sůl . dle chuti 2 špetka

**Doba přípravy:** 70 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kuřecí maso umeleme spolu s opranými listy špenátu. Přidáme vejce a žloutek, ochutíme solí a muškátovým květem a promícháme s malými kostičkami chleba zvlhčeným smetanou. Směs

přeneseme na mikrotenovou fólii, vytvarujeme do tvaru tenkého knedlíku, pevně ji do fólie zabalíme a oba konce dobře utáhneme. Knedlík vložíme do vroucí vody a vaříme 12 minut. Necháme ho vychladnout a pak ho rozbalíme a nakrájíme na plátky silné asi 1 cm. Kuřecí vývar přivedeme k varu, vložíme do něj očištěnou a nakrájenou mrkev, a když je zpola uvařená, přidáme překrájené růžičky brokolice a kapusty a cizrnu a vše dovaříme doměkka. Polévku dochutíme solí a pepřem, rozdělíme do talíře a každou porci doplníme knedlíčky.