

# Droždové knedličky do polievky

## **POTREBUJEME:**

1 kocku droždia VIVO 42 g  
50 g masla  
1 cibuľu  
5 lyžíc hrubej múky  
2 lyžice strúhanky  
1 vajíčko  
1 l slepačieho alebo hovädzieho vývaru  
posekanú petržlenovú vňať, soľ, majoránku

## **POSTUP:**

Nadrobno nakrájanú cibuľu speníme v panvici na masle a dusíme na miernom ohni. Pridáme rozdrobené droždie, ktoré za stáleho miešania rozpustíme a odstavíme. K vychladnutej zmesi pridáme vajíčko, múku, strúhanku, korenie a zo všetkého vymiešame cesto. Polievkovou lyžicou vykrajujeme knedličky do vriaceho vývaru a varíme 4 – 5 minút. Pred podávaním pridáme nadrobno nakrájanú petržlenovú vňať.

