

Drožďové knedličky do polievky

POTREBUJEME:

1 kocku drožďia 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 drožďie, 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.

