

Slepičí polévka s knedlíčky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Maso omyjeme a naporcujeme na kousky. Na rozehřátém oleji osmažíme najemno nakrájenou cibuli, na kostky nakrájenou kořenovou zeleninu, dokud vše nezměkne. Poté přidáme maso, které také lehce opražíme. Zalejeme vodou a přivedeme k varu. Poté přidáme kostky bujónu a zakryté dál vaříme, asi cca 30 min. Než se polévka uvaří, připravíme si knedlíčky. Do misky dáme 2 vejce, mouku, sůl, petržel a vše řádně promícháme. Až bude polévka uvařená, přidáme do ní knedlíčky. Knedlíčky dáváme do polévky tak, že lžičku, na které máte těsto vložíme i s těstem do polévky. Lžička se zahřeje a těsto se samo odlepí od lžičky. Na závěr přidáme hrášek.

Ingredience

- **Cibule volná** - 200 g
- **Mrkev** - 200 g
- **Petržel** - 100 g
- **Celer** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 100 g
- **Slepičí bujón** - 22 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Slepice mražená 1 100 g** - 600 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 200 g
- **Olej slunečnicový** - 40 g
- **Vejce** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

