

Knedlíčky do polévky z droždí a smažených vajíček

<https://varimesmarcelou.cz/zavarky-do-polevky/knedlicky-do-polevky-z-drozdi-a-smazenych-vajicek.html>

Knedlíčky z droždí a smažených vajíček vás překvapí svojí delikátní chutí. Jsou velmi jemné. Při prvním ochutnání vám na jazyku zůstane vůně smažené cibulky, smažených vajíček a o spojení v jeden dokonalý chuťový zážitek se postará přidané koření.

Na přípravu 20 ks knedlíčků budeme potřebovat

- 1 polévkovou lžici kachního (vepřového) sádla
- ½ větší [cibule](#)
- 1 balíček droždí (42 g)
- 3 syrová vejčička
- 1 rovná polévková lžice polohrubé mouky
- 3 polévkové lžice strouhanky

- Sůl
- 1 čajovou lžičku majoránky
- 1 kávovou lžičku (rovnou) mletého [zázvoru](#)
- 4-5 strouhnutí [muškátového oříšku](#)

Postup přípravy knedlíčků

Do pánve dáme polévkovou lžici kachního sádla a začneme zahřívát. Cibuli nakrájíme na velmi jemné kostičky a přidáme je do rozpáleného tuku. Restujeme a mícháme tak dlouho, že cibule začne zlátnout.

Pánev odstavíme a do cibulky nadrobíme celý balíček droždí. Měchačkou je mícháme tak dlouho, až se v pánvi celé rozpustí.

Do připraveného základu nalijeme 2 rozšlehaná vejčička. Pánev vrátíme na zdroj tepla a za stálého míchání vejčička klasicky usmažíme v osmažené cibulce a rozpuštěném droždí. Pánev odstavíme.

V tomto případě by neměla být usmažená vejčička příliš řídká, spíše naopak.

Usmaženou směs vyklopíme do misky, ve které budeme knedlíčky připravovat a necháme ji vychladnout.

Do směsi přidáme připravený zázvor, majoránku a muškátový oříšek. Soli přidáme tolik, jak jsme zvyklí. Ale pamatujte, že není nic horšího, než chuťově mdlé knedlíčky. Při zavařování totiž část své chuti předají polévce.

Do vychladlého knedlíčkového základu nasypeme 1 polévkovou lžici polohrubé mouky, 3 polévkové lžice strouhanky a přidáme rozklepnuté poslední připravené syrové vejčičko.



Usmažená vejce, koření, vajíčko

Zdroj: Marcela Hackerová

Hmotu na knedlíčky důkladně promícháme a ještě jednou ochutnáme, zda jsme přidali dostatek soli.

Nyní navlhčenýma rukama v dlaních vytvoříme knedlíčky o průměru 1,5 - 2 cm.

Knedlíčky si vyskládáme na talíř, který následně vložíme do mrazáku ledničky.

Když se knedlíčky zamrazí, máte dvě možnosti. Buď je vložíte do sáčku a necháte si je jako pohotovost-zamražené nebo je hned použijete.



Hotové knedlíčky

Zdroj: Marcela Hackerová

Nyní si připravíme polévku dle vlastního výběru. Já mám knedlíčky nejraději v zeleninové polévce s kapustou, mrkví, bramborami a řepíkatým celerem.

Ale vy si připravte polévku, jakou máte rádi. Třeba z kuřecího vývaru.

Hotové knedlíčky vkládáme do vroucí polévky a necháme je v ní 15 minut povařit na opravdu mírném ohni.

Když si knedlíčky připravíte, napište mi, jak vám chutnaly.