

"nejátrové" knedlíčky do polévky:

oblíbená Patifu paštika

1 vejce

1/2 lžičky oblíbeného koření (např na divočinu nebo mletá masa)

1 polévková lžíce majoránky

20 g kukuřičné strouhanky (a další navíc podle potřeby)

20 g dětské krupičky

10 g cizrnové mouky

Vidličkou nebo metličkou rozšleháme vejce s paštikou, okořeníme a do požadované konzistence přidáváme strouhanku. Raději nejdříve méně, protože proležením v chladnu směs zhoustne. Vytvarujeme knedlíčky (ukoulíme navlhčenýma rukama či ležérněji lžící) a vaříme ve vroucí vodě, vývaru či přímo v hotové polévce. Trvá to chvíli, knedlíčky jsou hotové, jakmile vyplavou na hladinu.