



## Ingredience

- NIKAL Pórková krémová polévka
- 150g anglické slaniny
- 2 krajíce staršího chleba
- 250ml mléka
- 1 vejce velikosti M
- 2 lžice strouhanky
- 1 lžice najemno nasekané petrželky
- sůl
- čerstvě namletý pepř
- 1 lžice másla
- 500g okapaného rozmraženého hrášku
- 800ml vody
- 150g zakysané smetany

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření  
Kotkova 710/3  
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16  
Fax 515 291 055  
Online [www.nikal.cz](http://www.nikal.cz)  
E-Mail [nikal@nikal.cz](mailto:nikal@nikal.cz)

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

## Pórková polévka s hráškem a slaninovými knedlíčky



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 35 minut.

### Příprava:

150g anglické slaniny nakrájíme na kostičky a opečeme na pánvi bez tuku dokrupava.

2 krajíce staršího chleba také nakrájíme na kostičky a dáme do misky. Přilijeme 250ml ohřátého mléka a necháme asi 5 minut odstát. Přidáme slaninu, vejce, strouhanku a petrželku a vše smícháme do knedličkového těsta. Pokud je potřeba, přidáme trochu strouhanky. Poté jej osolíme, opeříme a vytvoříme z něj malé knedlíčky.

Knedlíčky vaříme ve vřící osolené vodě na středním plameni, dokud nevyplavou na hladinu.

Ve velkém hrnci rozpustíme lžici másla a přidáme 500g hrášku. Krátce podusíme a zalijeme 800ml vody. Po zahřátí přimícháme 60g NIKAL Pórkové krémové polévky, přivedeme k varu a necháme vařit asi 5 minut.

Poté vmícháme 150g zakysané smetany a plníme do hlubokých talířů. Přidáme knedlíčky a servírujeme.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 22,7 g tuk • 42,5 g sacharidy • 24,9 g bílkoviny • 9 g vlákniny • Energetická hodnota 479 kcal