

# | PŠTROSÍ KALDOUN S BYLINKOVÝMI KNEDLÍČKY |

1 kg	pštrosích krků + pštrosích drobků (srdce, játra, žaludek)	40 g	hladké mouky
		200 ml	smetany
1	cibule	80 g	mraženého hrášku
200 g	kořenové zeleniny	1	žloutek rozmíchaný s lžící smetany
	černý pepř		nasekaná petrželka
	nové koření	100 g	širokých nudlí
	muškátový oříšek		
50 g	másla		

Pštrosí krk a drůbky vložíme do hrnce. Zalijeme 2 l studené vody, osolíme, přihodíme koření, 1/2 cibule, kořenovou zeleninu a přivedeme k varu. Vaříme na mírném ohni do měkka. Vývar scedíme, obereme maso a drůbky. Část zeleniny nakrájíme. V hrnci rozehřejme máslo, vsypeme mouku a špetku muškátu a umícháme světlou jíšku. Zalijeme připraveným vývarem, prošleháme a vaříme 30 min, občas promícháme. Bokem uvaříme těstoviny, slijeme a propláchneme. Do polévky přidáme smetanu, maso, drůbky, zeleninu, hrášek a necháme přejít varem. Stáhneme z ohně, vmícháme žloutek se smetanou a uvařené těstoviny dochutíme solí a pepřem. Přidáme bylinkové knedlíčky. Posypeme petrželkou.

## Bylinkové knedlíčky

2	starší housky	sůl
30 g	másla	1/2 hrsti nasekané hladkolisté petržele
250 g	hrubé krupice	1/2 svazku nasekané pažitky
250 ml	horkého pštrosího vývaru	

Housky nakrájíme na malé kostičky a opečeme na másle. Do větší mísy vsypeme krupici, zalijeme ji vývarem a promícháme. Přidáme housky, osolíme, přisypeme nasekané bylinky a necháme deset minut odpočívat. Z hmoty vytvarujeme kuličky a zvolna vaříme v osolené vodě po dobu 10 min.