

Hrnkové knedlíky s uzeným masem

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Mléko 1 sklenice
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Hrubá mouka 1 hrnek
- Rohlík nakrájený 2 ks
- Máslo na vytření hrnků 1 hrnek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Smícháme mouku, žloutky, mléko, osolíme, přidáme kostičky housky a najemno nakrájenou uzeninu a nakonec opatrně vmícháme sníh ze 2 bílků. Hrnky vytřeme kouskem másla, plníme do tří čtvrtin knedlíkovou hmotou, a vaříme ve vodní lázni zhruba 20-25 minut (podle velikosti hrnků). Nejlepší jsou se zelím a osmaženou cibulkou.