

Křehké ořechové knedlíčky s ostružinami

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Mléko 200 ml
- Máslo 75 g
- Krupice 90 g
- Vejce 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Najemno nasekané vlašské ořechy 50 g
- Sůl 2 špetka
- Pepř 2 špetka
- Ostružiny krátce povařené s přírodním cukrem 200 g
- Máslo zpěněné s nasekanými vlašskými ořechy a strouhankou 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

V hrnci svařte 200 ml mléka se 75 g másla. Za stálého míchání vsypte 90 g krupice a míchejte, dokud se na dně hrnce nevytvoří bílý povlak. Hmotu přendejte do mísy, nechte 10 minut stát. Prošlehejte 1 vejce a 1 žloutek a spolu s 50 g najemno nasekaných vlašských ořechů je zapracujte do hmoty. Těsto lehce osolte a opepřete. Nechte hodinu přikryté v lednici. Pak z něj udělejte 16 koulí a vložte je do vroucí osolené vody, stáhněte plamen, nechte 15 minut bublat. Podávejte s ostružinami krátce povařenými s přírodním cukrem, případně i s máslem zpěněným s nasekanými vlašskými ořechy a strouhankou.

