

Netradiční knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- rohlíky 2 ks
- vejce 1 ks
- mléko 200 ml
- špek 200 g
- mouka 250 g
- vegetka 1 lžička
- petrželka 1 hrst
- muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rohlíky zalijeme mlékem s rozšlehaným vejcem, promícháme a necháme chvíli stát, mezitím si nakrájíme špek na kostičky a vyškváříme. K rohlíkům přidáme mouku a trochu vegetky, nasekanou petržel a oříšek, přidáme vyškvářené kostičky a půl vyškvářeného tuku. Vše spojíme a vytvarujeme knedlíky o velikosti tenisového míčku. Vaříme ve vroucí a osolené vodě asi 10 min.