

Knedlík z mikrovlnky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rohlíky 1.5 ks
- mouka hrubá 1.5 hrnek
- vejce 2 ks
- sůl 0.5 lžička
- prášek do pečiva 0.5 lžička
- mléko 1.5 hrnek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v mikrovlnce

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy nakrájíme na kostičky rohlík, přisypeme mouku s práškem do pečiva, sůl, přidáme žloutky a zalijeme mlékem. Vše dobře promícháme a nakonec zlehka přidáme sníh z bílků.

Silikonovou či skleněnou formu na bábovku vymažeme máslem, vysypeme hrubou moukou a rozetřeme do ní těsto. Dáme do mikrovlnné trouby a „vaříme“ při výkonu 750 W asi 8 minut.

Když ohřev skončí, necháme ještě 2 minuty knedlík v zavřené troubě ustát. Pak jej propícháme několikrát špejlí.