

Karlovarské knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- žemle 340 g
- hrubá mouka 55 g
- mléko 300 ml
- vejce 3 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Rohlíky z minulého dne nakrájíme na kostky, pokropíme je částí mléka a necháme vsáknout. Oddělíme žloutky od bílků. Žloutky rozšleháme se zbytkem mléka, osolíme, přidáme mouku a najemno nasekanou petrželku. Z bílků si vyšleháme sníh. Směs přidáme k navlhčeným rohlíkům promícháme a poté lehce přimícháme sníh. Ze vzniklého lehkého těsta vytvarujeme dvě šišky, které pak zabálíme do navlhčených, olejem potřených utěrek či ubrusků. Konce upevníme nití a vložíme do vařící vody. Vaříme 20 minut po 10 minutách knedlíky otočíme. Po uvaření knedlíky vybalíme a nakrájíme.