

Karlovarský knedlík z televize

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- rohlíků 7 ks
- vejce 2 ks
- mléka 175 ml
- hrubá mouka 100 g
- nasekaná petrželka 2 lžíce
- muškátový květ 2 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pečivo nakrájíme na malé kostičky, nasypeme na plech a necháme oschnout. Po několika hodinách ho pokropíme třemi lžícemi mléka a promneme. Petrželku nasekáme a přisypeme k pečivu.

Do zvláštní misky nalijeme mléko, přidáme žloutky, rozšleháme a přisypeme hrubou mouku. Vytvoříme hladké těstíčko, které lehce osolíme a přidáme muškátový květ.

Z bílků vyšleháme tuhý sníh.

Všechny suroviny promísíme, aby se spojily a vytvořily tvarovatelnou hmotu; na závěr zlehka přimícháme tuhý sníh.

Do velkého kastrolu dáme vařit vodu.

Na kuchyňskou linku si prostřeme plát potravinové fólie a nanese na něj polovinu směsi. Zavineme, zamotáme a systematickým vytlačováním vzduchu a formováním vytvoříme tvar podlouhlého knedlíku. Okraje svážeme tak, aby provázek měl dostatečnou délku pro následné rozvázání. Za těmito uzlíky zavážeme okraj fólie ještě jednou, tentokrát 2cm dál k okraji. Druhou část těsta připravíme a zformujeme stejně jako první. Takto připravené knedlíky vložíme do vroucí vody.

Po deseti minutách varu rozvážeme a odstraníme první uzlíčky, aby měly knedlíky prostor k nabývání.

Vaříme dalších 10-15 minut (podle velikosti šišek - průměru 10cm a délce 20cm odpovídá celkem 20 minut varu), vyndáme a odstraníme fólii. Krájíme na plátky, horké pomocí tečné nitě