

Vídeňské knedlíky II

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- veka 1 ks
- vejce 4 ks
- mléko 1.7 dl
- hrubá mouka 2 lžíce
- strouhanka 2 lžíce
- máslo 5 ks
- máslo 50 ks
- ubrousek na vaření 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Rakousko

Počet porcí: 5

Postup:

Jednu polovinu veka nakrájíme na kostičky, zalijeme mlékem, aby se veka pěkně rozmočila. Druhou polovinu veka nakrájíme na kostičky a na másle za stálého míchání osmažíme a necháme ji vychladit.

Do namočené veka v mléce dáme 4 žloutky, mouku, strouhanku, sůl, vychlazenou opečenou veku a nakonec sníh ze 4 bílků. Promícháme a vytvoříme z těsta 1 knedlík (oválný).

Ubrousek namočíme, rozprostřeme na stůl, potřeme máslem, posypeme hrubou moukou a zabalíme do něj knedlík a dáme uvařit do páry na 40 minut. Já jej vařím v parním hrnci.

Hotový knedlík nakrájíme na kolečka.