

Fofr knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 2 ks
- rohlík 1.5 ks
- hrubá mouka 1.5 hrnek
- studené mléko 1.5 hrnek
- prášek do pečiva 1 lžička
- sůl 1.2 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Vejce opatrně rozklepneme, bílky oddělíme od žloutků, z bílků vyšleháme, nejlépe metličkou, tuhý sníh
2. Do misky nasypeme na kostičky nakrájené rohlíky, přisypeme mouku, prášek do pečiva a sůl, přidáme žloutky a nakonec vše zalijeme mlékem, dobře vše promícháme
3. Do připravené hmoty opatrně vmícháme tuhý sníh z bílků
4. Těsto vlijeme do umělohmotné nebo skleněné formy (nelze použít klasickou kovovou formu!), kterou vytřeme máslem a vysypeme hrubou moukou, můžeme použít formu třeba na bábovku nebo biskupský chlebiček
5. V mikrovlnné troubě knedlík "vaříme" při výkonu 750 W přesně 8 minut
6. Po vypnutí ještě necháme knedlík v troubě 1-2 minuty odpočinout, pak ho vytáhneme, na několika místech propíchneme párátkem

7. Nakonec knedlík rozkrájíme a můžeme ihned podávat jako přílohu k masům servírovaným s omáčkou apod.