

Tyrolské knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 1 ks
- housky 2 ks
- mléko 2 lžíce
- hrubá mouka 1 lžíce
- olej 2 lžíce
- tyrolský špek 40 g
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Housky nakrájíme na drobné kostičky, pokapeme lžící oleje a na plechu vložíme do trouby upéct dozlatova. Pečeme zprudka, aby se pečivo úplně nevysušilo. Na zbylém oleji opečeme najemno nakrájený špek, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a necháme zesklovatět. V míse smícháme opečenou housku, slaninu s cibulkou, přidáme vejce, mléko, mouku, petrželku, pepř a osolíme. Směs promícháme a necháme 15 minut odpočinout. Z hmoty tvarujeme knedlíčky, které vaříme ve vývaru nebo osolené vodě asi 5 minut.