

Karlovarský knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- housky z předešlého dne 4 ks
- máslo 35 g
- mléko 200 ml
- vejce 2 ks
- hrubá mouka 80 g
- sůl 1 lžička
- muškátový oříšek 0.5 špetka
- petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Housky nakrájíme na kostičky, polovinu opečeme na másle a po vychladnutí zalijeme mlékem. Po chvílce přidáme zbytek housek. Přidáme rozšlehané žloutky, sůl, muškátový oříšek, nadrobno posekanou petrželovou nať a hrubou mouku. Bílky si vyšleháme do tuhého sněhu a jemně ho vmícháme do směsi

Látkový ubrousek zčásti potřeme máslem, na potřené místo rozložíme těsto. Ubrousek zavineme a vytvarujeme knedlíkovou šišku. Konce ubrousku zavážeme a knedlík vaříme ve vroucí osolené vodě asi 35 minut. Během vaření knedlík otočíme. V hrnci se nesmí knedlík dotýkat dna a musí být celý ponořený ve vodě. Uvařený knedlík vyjmeme z ubrousku, nakrájíme a podáváme.