

Žemlové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 6

- Houska 9 ks
- Mléko 350 ml
- Hrubá mouka 50 g
- Vejce 3 ks
- Petrželová nať 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- **Ostatní:**
- Alobal 2 ks
- Máslo - na potřetí alobalu 2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Opatrně oddělíme žloutky od bílků a z bílků vyšleháme tuhý sníh.

Žloutky, mléko, hrubou mouku, sůl a 3 lžíce nasekané petrželky smícháme v těstíčko. Housky nakrájíme na kostičky a vložíme do 2. misky. Do těstíčka opatrně vmícháme tuhý sníh a toto na nadlehčené těstíčko vlijeme na houskové kostičky a lehce promícháme.

Připravíme si 2 plátky alobalu o velikosti papíru A3. Alobal potřeme máslem.

Do každého plátu alobalu vložíme směs a pečlivě zabalíme.

Vložíme do vroucí vody a vaříme cca 20 minut.

Poté vyjmeme z vody, vybalíme z alobalu. Knedlík po vyjmutí bude krásně hladký.

Knedlíky jsou velmi chutné a jsou měkké i po vystydnutí.