

# Špekové knedlíky I

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 16

- starší housky nebo rohlíky 10 ks
- hrubá mouka 6 lžíce
- žloutky 4 ks
- mléko 375 ml
- slanina nebo uzené 250 g
- olej 1 ks
- sůl, pepř 1 ks
- petrželka nebo pažitka 1 ks

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 16

## Postup:

Housky nakrájené na kostičky zalijeme mlékem, osolíme a přidáme rozkvedlané žloutky. Vypečenou slaninu i s tukem přilijeme a necháme odstát, aby se vše pěkně spojilo a pak přidáme pažitku nebo petrželku.

Podle potřeby přidáme mouku a uděláme knedlíky velikosti golfového míčku. Knedlíky vložíme do vroucí osolené vody a vaříme 15 až 20 minut. Jako přílohu můžeme zvolit červené nebo bílé zelí.