

Tyrolské špekové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- uzený bok 200 g
- sádlo 200 g
- hrubá mouka 100 g
- slanina 50 g
- starší rohlík 7 ks
- vejce 2 ks
- mléko 1.4 ks
- sůl 1.5 lžička
- muškátový květ 1 špetka
- pepř 1 špetka
- voda 1 l

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Rakousko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Slaninu a nejlépe den staré rohlíky nakrájíme na kostičky
2. Do trouby dáme na pekáč nebo pánev rozškvařit sádlo a slaninu, pak nasypeme kostičky pečiva a necháme je orestovat, pekáč vytáhneme a necháme vychladnout
3. Do vychladlého základu přidáme hrubou mouku, na kostičky nakrájený uzený bůček nebo zbytky uzeného, osolíme, okořeníme pepřem, dochutíme špetkou muškátového květu, vše zalijeme vlažným mlékem, ve kterém jsme rozkvedlali vejce

4. Vypracujeme těsto, ze kterého mokřýma rukama vytvarujeme kulaté knedlíky o něco menší, než je velikost tenisového míčku
5. Tyrolské knedlíky vaříme ve vroucí osolené vody asi 12-15 minut.

Doporučení:

Tyrolské knedlíky podáváme například s kyselým zelím, přelité na sádle usmaženou cibulkou. Dobré jsou ale i se špenátem, nebo jako příloha k pečenému masu.

Poznámka:

Do tyrolských knedlíků se také často přidává nasekaná petrželka.