

Tyrolské knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- žemle 5 ks
- vejce 2 ks
- uzené maso 100 g
- hrubá mouka 70 g
- máslo 25 g
- mléko 1.5 dl
- petrželka 0.5 hrst
- sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Rakousko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Žemle nakrájíme na malé kostičky
2. Na rozpáleném másle osmahneme nadrobno usekanou petrželku a promícháme ji se žemlovými kostičkami
3. Vejce rozšleháme se solí a mlékem, nalijeme na žemle, přidáme nadrobno nakrájené uzené maso, hrubou mouku a dobře promícháme
4. Z těsta utvoříme knedlíky a dáme je do vařící osolené vody
5. Po 3 minutách je nadzvedneme ode dna a uvaříme
6. Vařené knedlíky hned po vyjmutí propícháme dvouzubou vidlicí nebo rozkrájíme na půlky, aby nám odešla pára.

