

Lučínové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Housky (tvrdší) 6 ks
- Mléko 100 ml
- Máslo 50 g
- Lučina 200 g
- Hrubá mouka 40 g
- Sůl, Muškátový oříšek (dle chuti) 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Bílek 1 ks
- Sekaná petrželka 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Housky nakrájejte na malé kostičky, přelijte vlažným mlékem a nechte chvíli stát. Pak přidejte rozpuštěné máslo, lučinu, mouku, špetku soli i muškátového oříšku, žloutek, petrželku a nakonec i tuhý sníh z bílků. Vše zpracujte a utvořte šišku o průměru 6 cm. Vařte 20 minut v páře.