

Hrnkové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hrubá mouka (polohrubá) 1 hrnek
- Mléko 1 hrnek
- Sůl, dle chuti 1 špetka
- Rohlíky (ne čerstvé) 2 ks
- Vejce 2 ks
- Prášek do pečiva 1 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy dáme mouku, osolíme a přidáme na kostičky nakrájené rohlíky. Promícháme a přilijeme studené mléko a žloutky, opět promícháme. Hrnky vymažeme sádlem a vysypeme hrubou moukou. Ušleháme sníh z bílků a spolu s práškem do pečiva vmícháme do rohlíkové hmoty. Hrnky plníme do 3/4, vložíme do hrnce s horkou vodou (voda sahá asi do poloviny výšky hrnku) a vaříme pod pokličkou 20 minut.