

Žemlové knedlíky k pečínce

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rohlík 6 ks
- Mléko 1 hrnek
- Vejce 2 ks
- Sůl, mletý pepř, muškátový květ (dle chuti) 1 špetka
- Zelená petrželka 1 hrst
- Hrubá mouka 0.5 hrnek
- Anglická slanina 16 plátek

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rohlíky nakrájíme na kostičky, zalijeme mlékem, přidáme vejce, posekanou petrželku, osolíme, okořeníme a dobře promícháme. Přidáme tolik hrubé mouky, aby vzniklo měkké těsto. Z těsta tvoříme mokřýma rukama knedlíky. Každý obalíme dvěma plátky slaniny. 30 minut před koncem pečení masa v troubě přidáme knedlíky k masu do pekáče a společně upečeme.