

Vídeňské knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rohlík 200 g
- máslo 120 g
- vejce 2 ks
- žloutek 2 ks
- mléko 4 lžíce
- mouka hrubá 3 lžíce
- strouhanka 3 lžíce
- petrželka nadrobno posekaná 2 lžíce
- cibule nadrobno nakrájená 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Rakousko

Počet porcí: 4

Postup:

Pečivo nakrájíme na kostičky, pokropíme mlékem a přidáme osmaženou cibulku. Máslo utřeme do pěny se dvěma vejci a se žloutky. Přidáme pečivo, mouku, strouhanku i petrželku a osolíme.

Navlhčenýma rukama tvoříme z těsta kulaté knedlíčky velikosti ping-pongového míčku a zaváříme je do osolené vody. Za 10 minut jsou knedlíky hotové. Používáme je jako náhradu houskových.