

Rohlíkové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- rohlík 7 ks
- mléko 500 ml
- sůl 1 špetka
- vejce 2 ks
- mouka hrubá 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Starší rohlíky nakrájíme na kostičky a v míse je zalijeme horkým mlékem. Necháme je asi 1/2 hodiny stát, aby se dobře nasákly.

Potom směs osolíme, přidáme obě celá vejce a mouku. Vše smícháme.

Mokrýma rukama tvarujeme koule, ze 7 rohlíků je jich asi sedm. Ty pak vkládáme do vroucí vody.

Knedlíky vaříme přibližně 15–20 minut. Po vytažení hned každý rozkrojíme na půl. Vhodné jsou jako příloha k různým omáčkám nebo k dušenému zelí.