

Hrnkové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 2 ks
- hrubá mouka 1 hrnek
- sůl 1 lžička
- rohlík 2 ks
- mléko 1 hrnek
- **podle potřeby**
- olej na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vejce si rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Z bílků si vyšleháme tuhý sníh.

Do mísy vyklopíme hrnek hrubé mouky, nalijeme hrnek mléka, přidáme 2 žloutky a lžičku soli. Dobře promícháme v řídké těsto. Nakrájíme na malé kostičky 2 rohlíky a přidáme do mísy. Nakonec zlehka vmícháme sníh z bílků.

Čtyři hrnky vymastíme vepřovým sádlem nebo olejem a těsto nalijeme do výše 3/4 každého z nich. Postavíme je do kastrolu s vodou, sahající jen k uchům hrnků. Přikryjeme poklicí a vaříme přesně 33 minuty! Pak kastrol odstavíme a hrnky vyndáme z vody. Nadýchaná čepice za chvíli klesne a knedlíky vyklopíme do kráječe.

Hrnkové knedlíky chutnají výborně ke svíčkové nebo k rajske omáče.