

Hrníčkové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mléko 1 hrnek
- sůl 1 špetka
- polohrubá mouka 1 hrnek
- bílé pečivo 2 ks
- bílek 2 ks
- **podle potřeby**
- máslo na vymazání 1 ks
- mouka na vysypání 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Potřebujete 3 stejně velké hrnky. Hrnky vymažeme důkladně máslem a vysypeme moukou.

Do mísy dáme 1 hrnek polohrubé mouky, 1 mléka, 2 kusy pečiva (klidně staršího) nakrájeného na kostičky, špetku soli a důkladně zamícháme. Ze dvou bílků vyšleháme sníh a opatrně zamícháme do připraveného těsta. Těsto na hrníčkové knedlíky vlijeme do připravených hrníčků. Mělo by být do 3/4 velikosti hrnku.

Potom vezmeme větší hrnec, do kterého dáme vodu do výše 1/3 hrnku a vodu přivedeme k varu. Až se voda začne vařit, ubereme výkon a vložíme do ní hrnky s těstem, dnem samozřejmě dolů, a hrnec

zaklopíme pokličkou.

Hrníčkové knedlíky vaříme po dobu 25 minut a neodklápíme! Po uplynulé době můžeme hrnky vyjmout a položit naležato na prkénko, za chvíli by měly knedlíky samy vyklouznout z hrnků.

Hrníčkové knedlíky podáváme jako přílohu podle chuti.