

# Hrnkové knedlíky bez kynutí

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- vejce 2 ks
- rohlík 2 ks
- sůl 1 špetka
- mléko 250 ml
- hrubá mouka 200 g
- **na potřetí**
- máslo 1 lžíce

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Mouku prosejeme do mísy, přisypeme nakrájené rohlíky. V mléce rozšleháme žloutek, osolíme. Směsí zalijeme suroviny v misce a vše promícháme.

Máslo rozpustíme a vymažeme 4 hrnky o objemu 250 ml. Z bílků ušleháme tuhý sníh, který opatrně vmícháme do těsta. Těsto rozdělíme do hrnků, které by měly být naplněny do 3/4.

Hrnky vložíme do hrnce s horkou vodou, priklopíme pokličkou a vaříme asi 35 minut. Poté hrnky vytáhneme, necháme chvíli stát a pak opatrně vyklopíme.

Hrnkové knedlíky bez kynutí podáváme jako přílohu k zelí, špenátu i omáčkám.

