

Knedlíky z rohlíků

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mléko 250 ml
- rohlík 5 ks
- vejce 1 ks
- sůl 2 špetka
- **na obalení**
- hrubá mouka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Starší rohlíky nakrájíme na kostičky, přidáme v mléce rozmíchané vajíčko se špetkou soli a necháme chvíli vsáknout.

Potom rukama pořádně uhněteme a mokřýma rukama vytvoříme dvě šišky, které nakonec ještě obalíme v hrubé mouce.

Knedlíky z rohlíků vaříme 20 minut, nejlepší jsou v páře. Po uvaření knedlíky ihned krájíme na plátky, nejlépe nití.

Knedlíky z rohlíků podáváme teplé. Výborné jsou ke guláši.