

Knedlíky z rohlíků s bylinkami

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- mléko 125 ml
- starší rohlík 4 ks
- vejce 1 ks
- polohrubá mouka 1 lžička
- směs čerstvá majoránka a petrželka 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- sádlo 1 lžíce
- sůl do vody na vaření 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Starší rohlíky nakrájíme na kostičky a dáme do mísy. Majoránku a petrželku omyjeme pod tekoucí studenou vodou a nasekáme. Mléko dáme vařit, rozpustíme v něm 1 lžici sádla a přidáme špetku soli. Nakrájené rohlíky zalijeme vroucím mlékem se sádlem a zamícháme. Vejce rozšleháme a nalijeme do mísy na knedlíky. Posypeme sekanými bylinkami a poprášíme 1 lžičkou polohrubé mouky. Rukou zpracujeme těsto a vytvarujeme 8 - 10 kulatých knedlíků

Do hrnce dáme vařit vodu a jakmile začne vařit, tak jí osolíme 1 lžičkou soli. Odpočinuté knedlíky trochu v dlaních opět zakulatíme a vhazujeme do vroucí vody. Vaříme mírně necelých 5 minut. Uvařené vyjmeme z vody děrovanou lžící, dáme na talř a ihned podáváme.

Knedlíky z rohlíků s bylinkami podáváme jako přílohu k pečenému masu se zelím, nebo ke guláši. Můžeme podávat jenom se zelím politým smaženou cibulkou.