

Knedlíková bábovka z mikrovlnky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 4 ks
- polohrubá mouka 2 hrnek
- sůl 1 lžička
- rohlík 6 ks
- nasekaný pórek 1 lžíce
- mléko 2 hrnek
- máslo nebo rostlinný tuk 50 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v mikrovlnce

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Starší rohlíky nakrájíme na kostičky, v míse promícháme s pórkem (já dávám sušený). Pokapeme rozpuštěným máslem a zalijeme žloutky rozkvedlanými v mléce se solí. Přimícháme mouku a nakonec lehce vmícháme sníh z bílků.

Těsto dáme do silikonové formy na bábovku, kterou jsme vypláchli studenou vodou.

Knedlíkovou bábovku připravujeme v mikrovlnné troubě na 700 W 13 minut. Zda je bábovka hotová, zkusíme špejlí.