

Pečené žemlové knedlíčky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mléko 200 ml
- dětská krupice 50 g
- vejce 3 ks
- máslo 70 g
- bílá veka 1 ks
- čerstvá petrželka 1 hrst
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Veku nakrájíme na drobné kostičky a omytou petrželovou nať jemně usekáme. Vejce rozklepneme a žloutky oddělíme od bílků. Z bílků se špetkou soli vyšleháme tuhý sníh. Žloutky rozkvedláme s mlékem, osolíme a promícháme s nakrájenou vekou, krupicí a usekanou petrželkou. Do směsi lehce zapracujeme bílkový sníh a vše necháme v chladu asi 20 minut rozležet.

Mokrýma rukama tvoříme z žemlové směsi koule-knedlíčky, které klademe na plech vyložený pečícím papírem. Žemlové knedlíčky silně potřeme rozpuštěným máslem a pečeme v troubě předehřáté na 180 °C přibližně 10 - 13 minut.

Pečené žemlové knedlíčky podáváme jako přílohu k pečené drůbeži se šťávou, může to být například kachna, husa nebo kuře. Knedlíčky můžeme použít i jako vložku do zeleninových vývarů a polévek.