

Vynikající karlovarský knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vajíčka 2 ks
- mouka - hrubá 50 g
- sůl 1 ks
- pečivo (houska, rohlík) 250 g
- polotučné mléko 250 ml
- máslo 30 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nechcete si připravit vynikající karlovarský knedlík? Nebojte se a s chutí do toho.

Nejprve si připravíme prkénko a nakrájíme si na malé kousky pečivo. (housky, rohlíky) Ušleháme si sníh z bílků a dáme stranou.

Vezmeme si mísu a vlijeme do ní rozpuštěné máslo a mléko. Po chvíli do toho zašleháme žloutky.

Touto směsí zalijeme pečivo, osolíme, přidáme mouku a důkladně promícháme.

Nandáme ušlehaný sníh. Opatrně smícháme a vytvarujeme dvě šišky.

Na sporák dáme do většího hrnce vařit osolenou vodu.

Šišku zabalíme do navlhčeného, plátěného ubrousku. Vezmeme si nit a uvážeme jí v těsné blízkosti knedlíku a druhou nit hned vedle. Zhruba v 1 cm rozestupu. To samé z druhé strany šišky.

Po 5 minutách vaření odstříhneme nitě blíže u knedlíku. Pokračujeme ve vaření dalších 20 minut.

Knedlík alespoň jednou obrátíme.

Vybalíme z ubrousku, nakrájíme a servírujeme s houbovou, koprovou nebo svíčkovou omáčkou a dobrým masíčkem. Přeji dobrou chuť.