

Hrnkové knedlíky od dědy

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 1 ks
- rohlík 1 ks
- sůl 1 ks
- mouka 1 hrnek
- máslo na vymazání 1 ks
- mléko 1 hrnek
- muškátový oříšek 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rohlík nakrájíme na kostičky. Mouku zalijeme mlékem, přidám vejce, připravený rohlík a těsto osolíme a ochutíme muškátovým oříškem. Těsto na knedlíky důkladně zamícháme.

Hrníčky vymažeme máslem. Každý hrníček naplníme připraveným těstem zhruba ze tří čtvrtin nebo asi 3 cm pod okraj hrníčku.

Hrnkové knedlíky postavíme do hrnce s vodou, přikryjeme a vaříme asi 20 minut.

Uvařené knedlíky vyklopíme z hrníčků, nakrájíme a můžeme podávat. Hrnkové knedlíky od dědy jsou skvělé k dušenému masu a omáčkám.

