Rychlé houskové knedlíky

Kategorie: Přílohy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- petrželka 1 hrst
- rohlík 6 ks
- mletý černý pepř 1 špetka
- vejce 2 ks
- pažitka 1 hrst
- kypřící prášek do pečiva 1 špetka
- sůl 1 lžička
- mléko 1 hrnek
- muškátový květ 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rohlíky, nejlépe z předešlého dne, nakrájíme na malé kostičky, zalijeme trochou mléka nebo vody a necháme nasáknout. Přebytečné mléko nebo vodu slijeme, přidáme vejce, sůl, pepř, trošku muškátového květu, nasekanou petrželku, pažitku a trochu kypřícího prášku. Vše pořádně promícháme.

Navlhčenýma rukama uděláme šišky (3 - 4) a dáme je do pevnějších mikrotenových sáčků a po stranách zavážeme. Necháme po stranách trochu místa, protože knedlíky nabudou.

Knedlíky vložíme do vroucí vody a vaříme podle velikosti asi 20 minut. Po uvaření vyndáme knedlíky ze sáčků a ještě horké je krájíme na plátky režnou nití.

Rychlé houskové knedlíky podáváme jako chutnou přílohu k různým masům a omáčkám.