

Žemlovo-pórkové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- pórek 50 g
- mouka hrubá 1 lžíce
- mléko 100 ml
- rohlíky 8 ks
- vejce 1 ks
- pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rohlíky nakrájíme na kostičky, smícháme je s mlékem, vejcem, solí a moukou. Přidáme nakrájený pórek, který jsme si trochu povařili. Těsto promícháme a necháme několik minut odstát, aby se všechny ingredience hezky spojily. Potom z těsta tvarujeme malé kulaté knedlíky, které vaříme v osolené vodě asi 15 minut.