

Nadýchaný žemlový knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- houska 250 g
- vejce 2 ks
- hrubá mouka 120 g
- muškátový oříšek 1 špetka
- mléko 200 ml
- petrželka 2 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Starší housky nakrájíme na kostičky a dáme do mísy. V menší misce prošleháme mléko se žloutky, solí a muškátovým oříškem. Vmícháme mouku a nasekanou petrželku. Vzniklé řidší těsto vlijeme na nakrájené housky, opatrně promícháme a necháme chvíli odpočinout.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, opatrně vmícháme do těsta a ihned tvoříme mokřýma rukama kulaté knedlíky (velké asi jako tenisáky) a vhadzujeme je ihned do vroucí vody. Knedlíky vaříme 15 minut. Uvařené knedlíky propícháme vidličkou. Pokud budeme žemlové knedlíky podávat později, protřepeme je opatrně s trochou oleje nebo másla, protože tak neosliznou.

Nadýchané žemlové knedlíky podáváme jako přílohu k různým omáčkám a masům.