

Jáhlový knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 2 špetka
- jáhly 250 g
- vejce 1 ks
- čerstvá pažitka 1 lžíce
- **podle potřeby**
- hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jáhly propereme a vsypeme do 400 ml osolené vroucí vody. Pod pokličkou je pozvolna vaříme asi 20 minut. Odstavíme a necháme zchladnout.

K jáhlám přidáme velké vejce, nasekanou pažitku a tolik mouky, aby vznikla lepivá, nikoliv však příliš tuhá hmota. Z jáhlového těsta vytvarujeme šišku, obalíme v hladké mouce a nad párou vaříme asi 30 minut, po 15 minutách jáhlový knedlík otočíme.

Jáhlový knedlík nakrájíme na plátky a podáváme třeba k pečenému kuřeti a jinému masu.