

Špekové knedlíky III

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Uzený bůček 250 g
- Slanina 30 g
- Sádlo 50 g
- vejce 1 ks
- Mléko 3 dl
- Housky 400 g
- Hrubá mouka 120 g
- Muškátový květ 0.5 špetka
- Zelená petrželka 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř mletý 1 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uzený bůček uvaříme doměkka, vykostíme, necháme vychladnout a pak nakrájíme na drobné kostičky. Stejně nakrájíme i housky, promícháme s masem a v troubě dorůžova opražíme. Do misky prosejeme mouku, přidáme sůl, muškátový květ, drobně nasekanou petrželku, vejce a přilijeme mléko. Vymícháme těsto, které spojíme s usmaženou houskou a masem. Z tuhého těsta pak rukou

namočenou ve vodě utvoříme kulaté knedlíky a zavaříme je do vroucí osolené vody. vaříme je necelých 15 minut. Jakmile knedlíky vyjmeme, propíchneme každý vidličkou, nebo je rozkrojíme napůl, aby se nesrazily. Podáváme se zelím, přelité rozškvařeným sádlem s kostičkami vyškvažené slaniny.