

Krakonošovy knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Uzené maso 400 g
- Hrubá mouka 300 g
- Mléko 200 g
- Vejce 4 ks
- Rohlík - usušené kostičky 6 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Cibule velká 1 ks
- Sádlo 1 lžíce
- Petrželka 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Uzené maso nakrájíme na kostičky, v míse smícháme s rohlíky a moukou, přidáme mléko, vejce, petrželku, osolíme. Cibulku osmažíme na sádle a přidáme k těstu. Necháme odpočinout. Navlhčenýma rukama uděláme koule asi jako tenisák (hodně je pěchujeme) a vaříme v osolené vodě 1/2 hod. Po vyjmutí propícháme.

Můžeme jíst jen tak, ale výborné je k tomu dušené sladkokyselé zelí a opečená cibulka.