

Knedlík jemný

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Veka, housky nebo rohlíky (asi 6 housek) 1 ks
- oleje 2 lžíce
- mléka 1 dl
- žloutky 3 ks
- strouhanky 2 hrst
- ze 3 bílků sníh 1 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Veka se nakrájí na plátky, namočí se do mléka, které smícháme s olejem, žloutky, solí. Bílky se ušlehají, půlka se zamíchá do těsta a další půlka jen lehce vpracuje. Namažeme alobal pečlivě máslem, těsto do toho lehce zavineme (pozor nabude) a vaříme asi 1/2 až 3/4 hodiny. Je toho málo, asi tak pro 3 osoby, ale je to spíš než na nadlábnutí pro labužníky.