

Houbové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Hrubá mouka 60 g
- Strouhanka 20 g
- Slanina 80 g
- Houby 200 g
- Žemle 8 ks
- Sádlo 2 lžíce
- Petrželka 1 hrst
- Cibule 1 ks
- Mléko 250 ml
- Vejce 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na tuku zpěníme nakrájenou cibuli a zelenou petrželku, k tomu přidáme nakrájené žemle, osmažíme dokřupava, necháme vychladnout. V mléce rozmícháme 1 vejce a 1 žloutek, osolíme a nalijeme na žemle a necháme 1/2 hodiny odstát.

Potom přidáme hrubou mouku, strouhanku, pepř, na slatině podušené houby a vše promícháme. Rukama namočenými ve studené vodě děláme menší kulaté knedlíky, které vaříme pomalu 10 minut ve slané vodě.