

# Hrnečkové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: kuchtik.honza



## Suroviny

**Porce:** 6

- Hrubá mouka 250 g
- Housky 2 ks
- Uzené maso 80 g
- Mléko 250 ml
- Žloutek 1 ks
- Bílek 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Máslo na vymazání 1 plátek

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Rozšleháme mléko se žloutkem, osolíme, přidáme housky nakrájené na kostičky, mouku, tuhý sníh z bílků a kostičky uzeniny.

Směsí naplníme máslem vymazané a raději i vysypané moukou hrnečky, (měly by být asi tři) tak do 2/3, přikryjeme alobalem, zavážeme a vaříme ve vodní lázni asi 30 minut.