

Lahůdkové knedlíky ve fólii

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Krupice 100 g
- Rohlík 6 ks
- Mléko 250 g
- Vejce 2 ks
- Cibule 100 g
- Pažitka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Rohlíky nakrájíme na kostičky a zalejeme mlékem s rozšlehanými vejci a solí.
Na tuku zpěníme nakrájenou cibuli a společně s krupičkou přidáme k rohlíkům.
Ochutíme nakrájenou pažitkou, (můžeme místo pažitky zkusit i kari koření) a důkladně promícháme.
Těsto dáme na roztřížený mikrotenový sáček, vytvarujeme do šišky, konce zavážeme. Vaříme ve vroucí vodě 30 minut.