

Krakonošovy knedlíky II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Uzené maso 400 g
- Rohlíky včerejší 6 ks
- Cibule 1 ks
- Hrubá mouka 300 g
- Sádlo 1 lžíce
- Mléko 200 ml
- Vejce 4 ks
- Zelená petrželka 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na sádle osmažíme pokrájenou cibuli dozlatova. Maso a rohlíky pokrájíme na kostičky. Přidáme cibuli i se sádlem. Celá vejce rozšleháme s mlékem a přilijeme do mísy k ostatnímu. Promícháme, osolíme, okořeníme. Přisypeme mouku, petrželku a vypracujeme husté těsto. Chvilí necháme odpočinout. Z těsta utvoříme mokřýma rukama koule, které uvaříme v páře cca 20 minut. Podáváme s dušeným zelím. Knedlíků je z této dávky hodně.