

# Lahůdkový knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 2

- houska 5 ks
- mléko 1 hrnek
- cibule 1 ks
- máslo 40 g
- petržel 1 svazek
- vejce 4 ks
- sůl 1 hrst
- pepř 2 špetka
- tuk 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Housky nakrájíme na menší kostky. Přelijeme vlažným mlékem. Nadrobno nakrájenou cibulku podusíme v tuku dvě minuty. Přidáme nasekanou petrželku a ještě dvě minuty dusíme. Smícháme housku, zeleninu a vejce, osolíme, opeříme. Směs rozložíme do vymaštěné skleněné zapékací formy. Přiklopíme a pečeme devět minut. Pak necháme ještě tři minuty stát, vyjmeme z formy a nakrájíme na řezy.

## **Poznámka:**

Podáváme jako přílohu ke guláši.