

Hrnečkový knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hrubá mouka 250 ml
- Mléko 200 ml
- Žloutek 1 ks
- Bílek 2 ks
- Rohlíky 2 ks
- Tenké párky 2 ks
- Sůl 1 ks
- Sádlo na vymazání hrnečků 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si vymažeme sádlem čtvrtlitrové hrnky. Do mísy dáme mouku, žloutek rozšlehaný v mléce, rohlíky nakrájené na kostičky a sůl. Promícháme, přidáme párky nakrájené na kolečka a sníh z bílků. Těsto dáme do vymazaných hrnků asi do 3/4, zakryjeme pečícím papírem a dáme do pekáčku s vodou. Vody nalijeme do poloviny výšky hrnků a vaříme ve vyhřáté troubě asi 30 minut. Hotové knedlíky vyndáme a necháme je chvíli stát, potom je opatrně vyklopíme. Podáváme se špenátem, dušeným zelím a nebo pouze se zeleninou.