

Bavorský knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Housky nebo rohlíky z předešlého dne 6 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Nasekaná petrželka 6 lžíce
- Máslo 10 g
- Vlažné mléko 0.25 l
- Vejce 3 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Německo

Postup:

Housky nakrájíme na malé kostičky a ve velké míse je polijeme mlékem. Cibuli, česnek nakrájíme na malé kostičky a osmahneme na másle. Přidáme petrželku a necháme vystydnout. Vejce, sůl a pepř vmícháme k houskám. Pak vmícháme cibuli s petrželkou a mouku. Pokud bude moc řídké a mazlavé, přidáme ještě trochu strouhanky. V mokrých rukách tvoříme střední kulaté knedlíky a dáme do osolené vody zhruba 15min. vařit na hodně mírném plameni. Bude stačit, když voda bude jen trochu probulávat.