

Hrnkové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sádlo 1 ks
- polohrubá mouka 200 g
- sůl 0.5 lžička
- majoránka 1 lžíce
- vejce 2 ks
- rohlíky 2 ks
- mléko 250 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do většího hrnce dáme vařit vodu, měla by dosahovat do 1/3 hrnků. Hrnky vymažeme sádlem.

Do mísy dáme mouku, sůl a majoránku a promícháme. Vklepneme žloutky a po trochách vmícháme mléko. Přidáme nakrájené rohlíky, zamícháme a nakonec lehce vmícháme sníh z bílků.

Jakmile začne v hrnci vřít voda, naplníme těstem hrnky do 2/3. Hrnec zakryjeme poklicí a vaříme 25 minut. Pak hrnky vyndáme. Když čepice knedlíků klesne, vyklopíme je z hrnků.