

Karlovarský knedlík s uzeným

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mléko 1 hrnek
- polohrubá mouka 2 hrnek
- rohlíků 2 ks
- sůl 1.2 lžička
- uzené vepřové maso 100 g
- vejce 3 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

- 1.Hrníčky o bsahu 250ml - 4kusy vymažeme změkklým másle.
- 2.V mléce rozšleháme žloutky a sůl.
- 3.Z bílků vyšleháme tuhý sníh.
- 4.Uzené maso,rohlíky,nejlépe z předešlého dne nakrájíme na kostičky,přidáme mouku,mléko a zlehka vmícháme sníh.
- 5.Těstem do 3/4 naplníme připravené hrníčky,ty postavíme do hrnce s vařící se vodou -voda by měla sahat jen do poloviny hrníčků.
- 6.Vaříme zvolna přikryté 30 minut.