

# Hrničkové knedlíčky podle Ládi Hrušky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- hrubá mouka 1 hrnek
- mléko 1 hrnek
- sůl 1 lžička
- vejce 2 ks
- rohlík 2 ks
- petrželová nať 1 hrst

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Vejce opatrně rozklepneme, oddělíme žloutky od bílků, bílky si necháme stranou, ke žloutkům přisypeme hrnek hrubé mouky a přidáme hrnek mléka, osolíme lžičkou soli, dobře promícháme (těsto bude řidší)
2. Na malé kostičky nakrájíme 2 ks rohlíky, které pak přidáme do těsta, doplníme o nasekané bylinky
3. Z bílků vyšleháme sníh, který rovněž opatrně přimícháme do těsta
4. 4 hrnky na knedlíky vymažeme sádlem, rozdělíme do nich těsto asi do 3/4 jejich výšky
5. Hrnky vložíme do hrnce s vodou (hladina by měla sahat po spodní část ucha), vaříme zaklopené poklicí přesně 33 minut, poté sundáme ze zdroje tepla a vyndáme z vody
6. Necháme chvíli stát, pak je vyklopíme a můžeme servírovat.

