

# Špekové knedlíky II

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

Porce: 4

- Rohlíky ( 8ks ) 350 g
- Anglická slanina 200 g
- Olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Vejce 4 ks
- Mléko 200 ml
- Hrubá mouka 6 lžíce
- Rozpuštěná hera 1 lžíce
- Zelená petrželka 1 hrst
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

## Postup:

Rohlíky nakrájíme na kostičky. Slaninu nakrájíme na malé kostičky a na lžíci oleje opečeme. Přidáme nadrobno pokrájenou cibuli a na slanině necháme zesklivatět. Přidáme k rohlíkům a promícháme. Vejce rozšleháme v mléce a nalijeme na rohlíky . Přidáme mouku, heru, posekanou zelenou petrželku, osolíme, opepříme a dobře promícháme. Necháme půl hodiny odpočinout. Pak z hmoty vytvarujeme osm kulatých knedlíků - jde to dobře mokřýma rukama - a ty uvaříme buď v osolené vodě nebo v páře. Vaří se 15 - 20 minut. Podáváme s dušeným špenátem se zelím a osmaženou cibulkou, případně s rajskou omáčkou.