

Knedlík z hrníčku

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 2 ks
- rohlík 2 ks
- mléko 2 dl
- hladka mouka 250 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- sádlo 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mouku, mléko, žloutky a sůl zpracujeme v řídké těsto, přidáme kostičky rohlíků a nakonec sníh vyšlehaný z bílků. Těsto na knedlíky mícháme nejlépe rukou.

Čtyři stejné hrníčky o objemu 200 - 250 ml vymažeme důkladně sádlem a vzniklým těstem plníme hrníčky asi 2 - 3 cm pod okraj. Při vaření knedlíky stoupnou nahoru a vytvoří kopeček.

Na dno hrnce dáme utěrku, položíme naplněné hrníčky a přidáme tolik vody, aby sahala těsně pod ouško hrníčku, hrnec přiklopíme pokličkou. Když začne voda vařit, pomalu vaříme 30 minut. Pro jistotu můžeme do knedlíku píchnout špejlí, pokud se už nelepí, je hotovo.

Ještě teplé knedlíky z hrníčků vyklopíme a podáváme. Kdybychom je nechaly vychladnout v hrnku, zapotí se a budou slizké.

Knedlíky z hrníčku podáváme jako přílohu.