

Hrnkové knedlíky z mikrovlnné trouby

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hrubá mouka 2 hrnek
- rohlík 2 ks
- vejce 2 ks
- mléko 2 hrnek
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- máslo na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v mikrovlnce

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy si dáme hrubou mouku, rohlíky nakrájené na kostky a mléko. Vejce si rozdělíme na žloutky a bílky. Z bílků ušleháme sníh, opatrně ho vmícháme do vzniklého těsta a dochutíme solí.

Hrnky vymažeme máslem a naplníme ze tří čtvrtin těstem. Knedlík v hrnku vaříme 30 minut ve vodě nebo 10 minut v mikrovlnné troubě.

Hrnkové knedlíky z mikrovlnné trouby podáváme jako chutnou přílohu k různým omáčkám.