

Karlovarský knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- vejce 2 ks
- hrubá mouka 50 g
- máslo 30 g
- bílé pečivo 250 g
- mléko 250 ml
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Žloutky oddělíme od bílků. Máslo necháme na teple rozpustit. Potom ho zalijeme mlékem a do vychladlého vmícháme žloutky. Den staré rohlíky nebo housky nakrájíme na kostičky. Z bílků ušleháme tuhý sníh.

Nakrájené pečivo vložíme do mísy, zalijeme prochlazeným mlékem, osolíme a necháme chvíli vsáknout. Potom vše zasypeme moukou a propracujeme. Nakonec do hmoty vmícháme ušlehaný sníh a řádně propracujeme do tvaru šišky.

Plátěný ubrousek namočíme a řádně vyždímáme. Položíme na něj šišku těsta a zabalíme. Oba konce zavážeme nití těsně u knedlíku a potom ještě jednou o 1 cm dále.

Takto připravený knedlík vložíme do vařící a osolené vody, velmi mírně povaříme 5 minut. Potom odstraníme vnitřní nitě, knedlík obrátíme a velice pomalu vaříme ještě 20 minut.

Hotový knedlík vyjmeme z ubrousku a tenkým nožem nakrájíme na plátky. Jemný karlovarský knedlík nejlépe chutná k pečené drůbeži, ale i jiným pečeným masům.