

Tyrolské špekové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- slanina 50 g
- mléko 0.25 l
- hrubá mouka 100 g
- mletý muškátový květ 0.5 špetka
- sůl 1.5 lžička
- sádlo 20 g
- mletý černý pepř 1 špetka
- vejce 2 ks
- rohlík 7 ks
- uzený bok 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Rakousko

Počet porcí: 1

Postup:

Slaninu a pečivo nakrájíme na kostičky. Do trouby dáme na pekáč nebo pánev rozškvařit sádlo a slaninu. Vsypte pečivo a necháme orestovat. Pak směs vyndáme a necháme vychladnout.

Do směsi přidáme hrubou mouku, na kostičky nakrájený uzený bůček nebo zbytky uzeného a osolíme, opepříme, dáme špetku muškátového oříšku nebo květu. Vše zalijeme vlažným mlékem, ve kterém jsme rozkvedlali vejce. Vše zpracujeme měchačkou v těsto, ze kterého mokrou rukou tvarujeme kulaté knedlíky.

Tyrolské špekové knedlíky vaříme ve vroucí osolené vodě asi 10 - 15 minut. Z uvedeného množství mám zhruba 7 knedlíků.

Tyrolské špekové knedlíky podáváme nejlépe s kyselým zelí a přelité na sádle smaženou cibulkou. Dobré jsou ale i se špenátem.