Dobrý karlovarský knedlík

Kategorie: Přílohy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- mléko 500 ml
- petrželová nať 30 g
- sůl 1 špetka
- hrubá mouka 300 g
- bílé pečivo 800 g
- vejce 5 ks
- muškátový květ 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bílé pečivo nakrájíme na kostičky a necháme proschnout, takto připravené kostičky navlhčíme mlékem, vejce si rozdělíme na žloutky a bílky, do žloutků přidáme mléko, špetku muškátového květu, sůl, mouku a vytvoříme hladké lité těstíčko.

Do nakrájených kostiček přidáme nasekanou čerstvou petrželku, těstíčko, lehce vše promícháme, na konec opravdu opatrně vmícháme sníh z ušlehaných bílků.

Připravené knedlíkové těsto tvarujeme pomocí potravinářské folie do tvaru knedlíku. Folii na několika místech propíchneme opatrně vidličkou.

Karlovarské knedlíky vkládáme do vroucí vody a vaříme zhruba 18 - 20 minut.