

# Karlovarský knedlík dle Zdenka Pohlreicha

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 4

- Bílé pečivo 800 g
- Vejce 5 ks
- Mléko 500 ml
- Hrubá mouka 300 g
- Petrželová nať čerstvá 30 g
- Sůl 1 špetka
- Muškátový květ 0.25 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**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. Takto připravené těsto tvarujeme pomocí potravinářské folie do tvaru knedlíku.

Folii na několika místech propíchneme opatrně vidličkou. Takto připravené knedlíky vkládáme do vroucí vody a vaříme zhruba 18-20 min.

