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.