Houbové knedlíky se slaninou

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8 dkg sádla
5 dkg cibule
zelená petrželka
8 žemlí
olej
0,25 mléka
2 vejce
15 dkg hub
slanina
strouhanka
ingradience na dušenou zeleninu jak přílohu

Postup

Ve větším kastrolu rozpálíme 8 dkg sádla a na něm zpěníme 2 dkg nadrobno nakrájené cibule, trochu rozsekané zelené petržele a mletý pepř. K tomu přidáme 8 žemlí, nakrájených na kostičky, do křupava je osmažíme a necháme vychladnout. Ve čtvrt litru mléka rozkvedláme 2 vejce a sůl, nalijeme to na osmahnuté žemle a necháme asi půl hodiny stát. Poté nakrájíme 15 dkg očištěných a na kostičky nakrájených hub a krátce podusíme. Rozškvařenou slaninu s podušenými houbami přidáme k prochladlým žemlím. přisypeme 6 dkg hrubé mouky, 2 dkg strouhané housky a vše dobře promícháme. Z připravené směsi mokrýma rukama uděláme menší knedlíčky, které vložíme do vařící slané body a 10 minut pomalu vaříme. Uvařené knedlíčky vyndáme drátěnou naběračkou a ještě horké je podáváme s dušenou zeleninou nebo se salátem ze syrové zeleniny.