

Krakonošovy knedlíky

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

400 g uzeného masa

300 g hrubé mouky

200 ml mléka

4 vejce

6 na kostičky nakrájených a usušených rohlíků

sůl

pepř

velká jemně nakrájená cibule

sádlo

hrst petrželky

Postup

Postup přípravy: Uzené maso nakrájíme na kostičky, v míse smícháme s rohlíky a moukou, přidáme mléko, vejce, petrželku, osolíme. Cibulku osmažíme na sádle a přidáme k těstu. Necháme odpočinout. Navlhčenýma rukama uděláme koule asi jako tenisák (hodně je pěchujeme) a vaříme v osolené vodě 0,5 hod. Po vyjmutí propícháme. Můžeme jíst jen tak, ale výborné je k tomu dušené sladkokyselé zelí a opečená cibulka.