

Knedlíky z plísňového sýra

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 vejce
250 g na kostičky krájených housek
100 g jemného plísňového sýra
0,12 l mléka
pepř
1 cibule
3 lžice nakrájené pažitky
2 stroužky česneku
5 lžic hrubé mouky
sůl
3 lžice rostlinného oleje

Postup

Na kostičky nakrájené housky dáme do mísy. Vejce s trochou soli rozmícháme v mléce a přelijeme přes housky. Dobře promícháme. Cibuli nakrájíme na kostičky a orestujeme na oleji. Přidáme rozmačkaný česnek, krátce osmažíme, přimícháme k houskám. Hmotu dobře promícháme v míse pevně stlačíme a necháme 20 minut odpočinout. Těstovou hmotu prokypříme, podle potřeby přidáme mouku. Plísňový sýr nakrájíme na kostičky a společně s pažitkou jej vmícháme do knedlíkové hmoty. Mokrýma rukama vytvarujeme knedlíky, vyválíme je v mouce, vložíme do mírně vařící osolené vody a při nízké teplotě necháme vařit asi 15 minut. Hotové sypeme pažitkou a podáváme k listovým salátům.