

Krupicový knedlík v ubrousku

Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,3 l krupice

0,3 l mléka

2 vejce

3 housky

kousek másla

sůl

Postup

Do vařícího mléka vsypeme krupici, osolíme, dobře promícháme a necháme 30 minut stát. Housky pokrájené na kostičky osmažíme na másle. Do těsta vmícháme postupně vejce, osmažené housky, ve tvaru šišky vložíme do navlhčeného, vyždímaného a máslem pomaštěného ubrousku, který kolem knedlíku ovineme a volně zavážeme. Knedlík hned vložíme do velkého kastrolu s vařící osolenou vodou a vaříme asi 25 minut. Během vaření knedlík asi dvakrát obrátíme. Uvařený knedlík hned propíchneme vidlicí a ostrým tenkým nožem krájíme na plátky (asi 18 plátků).