Karlovarské knedlíky

Kategorie: Přílohy

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g hrubé mouky
3 vejce
2 lžíce másla
šálek smetany
3 žemle
sůl
máslo na ubrousek

Postup

Máslo utřeme se solí a žloutky, vmícháme smetanu a mouku. Do těsta přidáme na kostičky nakrájené včerejší žemle (můžeme je dožluta osmažit na másle) a z bílků tuhý sníh. 2 plátěné ubrousky namočíme ve studené vodě, potřeme máslem a na každém ubrousku z těsta vytvarujeme knedlík. Ubrousky zabalíme, na koncích zavážeme a knedlíky vaříme v páře zavěšené na vařečce nebo položené na pařáku 45 minut. Potom je vybalíme z ubrousku, nakrájíme na plátky a podáváme pokapané máslem k telecímu masu.