

Houskový knedlík v ubrousku

Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,3 l mouky

0,3 l mléka

3 vejce

3 housky

kousek másla

sůl

Postup

Mouku prosijeme do mísy, zalijeme mlékem rozšlehaným se solí a vejci a dobře promícháme. Přidáme pokrájené a na másle osmažené housky, promícháme a vložíme ve tvaru šišky do navlhčeného, vyždímaného a máslem potřeného ubrousku. Ubrousek kolem těsta volně zavážeme nití na obou koncích a hned vložíme do velkého množství vařící osolené vody. Vaříme asi 25 minut. Uvařený knedlík vyjmeme, vybalíme a hned propíchneme vidlicí, aby unikla pára. Nakrájíme na 22 plátků.