

Houbové knedlíky

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

60 g hrubé mouky

20 g strouhanky

80 g slaniny

200 g hub

8 žemlí

sádlo

petrželka

pepř

1 cibule

0,25 l mléka

1 vejce

1 žloutek

sůl

Postup

Na tuku zpěníme nakrájenou cibuli a zelenou petrželku, k tomu přidáme nakrájené žemle, osmažíme dokřupava, necháme vychladnout. V mléce rozmícháme 1 vejce a 1 žloutek, osolíme a nalijeme na žemle a necháme 0,5 hodiny odstát. Potom přidáme hrubou mouku, strouhanku, pepř, na slanině podušené houby a vše promícháme. Rukama namočenými ve studené vodě děláme menší kulaté knedlíky, které vaříme pomalu 10 minut ve slané vodě.