

Houbové knedlíčky se slaninou

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

200 g čerstvých hub

5 rohlíků

3 vejce

3 dcl mléka

3 lžíce polohrubé mouky

100 g slaniny

zelená petrželka

sůl

Postup

Postup přípravy: Rohlíky nakrájíme na kostky a zalijeme mlékem, ve kterém jsme rozvedli vejce, necháme stát, dokud se mléko nevsákne. Slaninu nakrájíme na kostky a rozškvaříme na pánvi. Přidáme nakrájené houby, krátce je na slanině osmahneme a promícháme s rozmočenými rohlíky. Přidáme nasekanou petrželku, mouku, osolíme a vypracujeme vláčné těsto. Z těsta děláme malé knedlíčky, vaříme v osolené vodě asi 15-20 minut, dokud nevyplavou na povrch. Hotové knedlíčky posypeme osmaženou cibulkou.