Knedlíky houskové hrníčkové

Martina Bukačová

Ingredience

- mouka hrubá — 1 hrnek
- mléko — 1 hrnek
- sůl — 1 špetka
- vejce — 2
- 2 rohlíky

Postup

Smícháme mouku, sůl, mléko, žloutky a rohlíky nakrájené na kostky. Přidáme sníh z bílků. Naplníme do máslem vymazaných hrnků do 2/3 výšky hrnku. Vložíme do kastrolu s vařící vodou a vaříme pod pokličkou asi půl hodiny. Voda má zvenčí dosahovat asi do třetiny hrnku. Po uvaření necháme ještě 3 minuty v kastrolu ustát a pak knedlíky vyndáme a krájíme na plátky. Z jednoho čtvrtlitrového hrnku je asi 5 plátků.

Zdroj: cilka.eu