

Houbový karlovarský knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Houby mix 300 g
- Přepuštěné máslo 40 g
- Kmín mletý 1 špetka
- Toustový chléb 700 g
- Mléko 600 g
- Žloutky 7 ks
- Bílek 7 ks
- Muškátový květ 0.5 špetka
- Petrželová nať hladkolistá 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Nasekáme najemno houby a orestujeme je na pánvi, přidáme sůl, pepř a mletý kmín.

Kostičky toustového chleba, které jsme si na pánvi nechali zezlátnout necháme vychladnout. Vychladlé je zalijeme mlékem, nastrouháme muškátový květ, přidáme nasekanou petrželku, vejce a promícháme. Přidáme sníh z vyšlehaných bílků a jemně smícháme.

V potravinové fólii vytvarujeme do podoby knedlíku, zarolujeme do fólie a pak do alobalu. Vaříme v horkovzdušné troubě 30 minut nebo případně na pařáku.

