

Karlovarský knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rohlík 10 ks
- Vejce 3 ks
- Sůl 1 špetka
- Smetana 100 ml
- Zelená petrželka 1 hrst
- Máslo 80 g
- Pepr černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rohlíky pokrájíme na kostičky, osolíme, opepříme, zalijeme smetanou a necháme ji vsáknout. Přidáme žoutky, rozpuštěné máslo, petrželku a promícháme. Nakonec vmícháme sníh ušlehaný z bílků se špetkou soli.

Na vál položíme mokrou utěrku a hmotu na ní zformujeme do tvaru knedlíku. Pevně zamotáme do utěrky a konce zavážeme kuchyňským provázkem.

Knedlík v utěrce vložíme do vařící osolené vody a vaříme 30 minut. V polovině doby vaření knedlík obrátíme.

Uvařený vyjmeme z vody a necháme chvíli odpočinout. Pak ho vybalíme z utěrky a nakrájíme na plátky.