

Barevné knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rohlíky 2 ks
- vejce 1 ks
- mléko 200 ml
- špek 200 g
- mouka polohrubá 250 g
- vegeta 1 lžička
- petrželka 1 hrst
- muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rohlíky zalijeme mlékem s rozšlehaným vejcem, promícháme a necháme chvilku stát. Mezitím si nakrájíme špek na kostičky a vyškvaříme. K rohlíkům přidáme mouku, trochu vegety, nasekanou petržel a oříšek, přidáme vyškvařené kostičky a půlku vyškvařeného tuku. Vše spojíme a vytvarujeme knedlíky velikosti tenisových míčků. Vaříme 10 minut v osolené vroucí vodě. Podáváme polité máslem nebo jako přílohu ke špenátu a omáčkám.