

Špekové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- žemle 500 g
- vejce 3 ks
- mouka hrubá 5 lžíce
- slanina 100 g
- mléko 0.45 l
- maso uzené 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Žemle nakrájíme na kostky, zalijeme mlékem ve kterém jsme rozkvedlali žloutky a sůl, přilijeme tuk nebo na kostičky pokrájenou slaninu - rozpuštěnou a prochládlou - a necháme 1 hodinu stát až se všechno mléko vsákne.

Do základu těsta na špekové knedlíky přidáme mouku, zamícháme a na pomoučeném vále tvoříme knedlíky asi jako citrony.

Špekové knedlíky vaříme 20-25 minut ve vroucí vodě.