

Karlovarský knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 3

- Hrubá mouka 50 g
- Vejce 2 ks
- Mléko 250 ml
- Bílé pečivo 250 g
- Máslo 30 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Žloutky oddělíme od bílků. Máslo necháme na teple rozpustit. Potom ho zalijeme mlékem a do vychladlého vmícháme žloutky. Den staré rohlíky nebo housky nakrájíme na kostičky. Z bílků ušleháme tuhý sníh.

Nakrájené pečivo vložíme do mísy, zalijeme prochlazeným mlékem, osolíme a necháme chvíli vsáknout. Potom vše zasypeme moukou a propracujeme. Nakonec do hmoty vmícháme ušlehaný sníh a řádně propracujeme do tvaru šišky.

Plátěný ubrousek namočíme a řádně vyždímeme. Položíme na něj šišku těsta a zabalíme. Oba konce zavážeme nití těsně u knedlíku a potom ještě jednou o 1 cm dále.

Takto připravený knedlík vložíme do vařící a osolené vody, velmi mírně povaříme 5 minut. Potom odstraníme vnitřní nitě, knedlík obrátíme a velice pomalu vaříme ještě 20 minut.

Hotový knedlík vyjmeme z ubrousku a tenkým nožem nakrájíme na plátky. Jemný karlovarský knedlík nejlépe chutná k pečené drůbeži, ale i jiným pečeným masům.