

Karlovarský knedlík

Pro jednu osobu potřebujeme:

- 10 dkg rohlíčků nebo toustového chleba nebo jiného bílého pečiva.
- 100 ml mléka
- 1/4 vejce (1 vejce na 40 dkg rohlíčků)
- nasekanou petrželku
- sůl
- muškátový květ
- trochu oleje

Pečivo nakrájíme na kostičky, dáme do mísy, zalijeme teplým mlékem. Přidáme žloutek (bílek ušleháme na sníh), sůl, petrželku a špetku muškátového květu.



Rukou promícháme, přidáme ušlehaný sníh a zapracujeme do směsi. Knedlíky můžeme vařit dvojitým způsobem:

- Buď vymažeme olejem hrnečky a naplníme směsí trošku pod okraj. Vaříme v hrnci s vodou 25–30 min., dokud knedlíky nevyběhnou (musí udělat malou čepičku). Voda v hrnci by měla sahat asi do poloviny hrnečků. Po uvaření hrneček vyndáme, knedlík objedeme v hrnečku příborovým nožem a lehce ho vysuneme na prkýnko. Krájíme nití.





- Vezmeme látkový ubrousek, nebo utěrku, dáme přiměřené množství těsta, zabalíme a okraje svážeme provázkem. Dáme vařit do hrnce na pařák 25–30 min. Uvařený knedlík dáme na prkýnko, rozstříhneme provázky a krájíme nití.



Knedlíky jsou výborné jako příloha k hlávkovému nebo kyselému zelí; ke všem pečeným nebo dušeným masům.

Variantou mohou být karlovarské knedlíky s jáhlami. Rozdíl je jen v tom, že před přidáním sněhu doplníme mističku uvařených jáhlů.

Těsto se také může balit do potravinářské fólie a alobalu – pěkně se tak před vařením vytvaruje.





From:
<https://kucharka.cesty.in/> - Kuchařka

Permanent link:
https://kucharka.cesty.in/karlovarsky_knedlik?rev=1721496692

Last update: **2024/07/20 19:31**



