

Špekové knedlíky



- 10 dkg špeku na kostičky na kastrůlek
- 6 nakrájené rohlíky (3 smažíme se špekem, 3 dáme do mléka)
- 3-4 vejce
- hrubá mouka
- sůl
- mléko

Na ohni mícháme, až houska do sebe špek vtáhne. Pak nasypeme do misky a necháme vychladnout. Přidají se tři rohlíky namočené v mléce, ale nevymačkané, dále vejce, osolíme a přidáme tolik hrubé mouky, aby těsto drželo pohromadě.

Děláme menší knedlíky a vaříme ve vodě s trochou soli 25-30 min.

Podáváme s kyselým zelím nebo salátem.

From:

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

Permanent link:

https://kucharka.cesty.in/spekove_knedliky

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

