

# Houskové knedlíky s uzeným masem

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 1h 15min , Čas vaření: 1h 30min

Celkový čas: 2h 45min , Porce: 4

**1699** kalorií , **0 g** cukrů , **142 g** tuků , **70 g** bílkovin

**Autor:** Martina Třetinová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/houskove-knedliky-s-uzenym-masem>

## Příprava

Slaninu nakrájíme na kostky a osmažíme v rozpuštěném másle a necháme vychladnout. V mléce rozkvedláme žloutky a sůl. Housky pokrájíme na kostičky. Na housky přilijeme mléko se žloutky a vychladlou slaninu. Necháme hodinu stát, až se všechno do sebe vsákne. Přidáme mouku a uvařené, na kostky nakrájené maso. Na pomoučeném prkně vytváříme kulaté knedlíky a dáme vařit asi na 25 minut.

### Tip k receptu

Podáváme jako hlavní chod s dušeným zelím nebo jako přílohu k zaječímu masu, zvěřině apod.

## Ingredience

- 10 housek
- 3 lžíce hrubé mouky
- 3 žloutky
- sůl
- 0,5 l mléka
- 200 g uzené krkovice
- 100 g slaniny
- 2 l vody
- 2 lžíce másla

## Kategorie

Příloha