

# Knedlík hrníčkový



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**1620** kalorií , **0 g** cukrů , **19 g** tuků , **49 g** bílkovin

**Autor:** Martina Třetinová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/knedlik-hrnicky>

## Příprava

Rohlíky (nebo jiné bílé pečivo) nakrájíme na menší kostky a smícháme s moukou, mlékem, dvěma žloutky a se solí. Ze dvou bílků uděláme sníh a vmícháme do vytvořeného těsta. Připravíme si hrnky. Vymažeme je máslem a vysypeme strouhankou. Těsto nalijeme do poloviny a hrnky postavíme do hrnce s vodou, která sahá asi do poloviny hrnků. Zakryjeme pokličkou a vaříme asi 20 - 22 minut.



### Tip k receptu

Knedlíky se hodí k vepřovému či uzenému masu se zelím.

## Ingredience

- ✓ 2 sklenky polohrubé mouky
- ✓ 2 sklenky mléka
- ✓ 2 rohlíky
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 lžice soli
- ✓ troška másla
- ✓ strouhanka

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Klasika, Rodina, Příloha

