

Knedlíky z rohlíků s bylinkami



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 30min , Porce: 3

643 kalorií , 0 g cukrů , 8 g tuků , 19 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/knedliky-z-rohliku-s-bylinkami>

Příprava

Starší rohlíky nakrájíme na kostičky a dáme do mísy. Majoránku a petrželku umyjeme pod tekoucí studenou vodou a nasekáme. Mléko dáme vařit, rozpustíme v něm 1 lžící sádla a přidáme špetku soli. Nakrájené rohlíky zalijeme vroucím mlékem se sádlem a zamícháme. Vejce rozšleháme a nalijeme do mísy na knedlíky. Posypeme sekanými bylinkami a poprášíme 1 lžičkou polohrubé mouky. Rukou zpracujeme těsto a vytvarujeme 8 - 10 kulatých knedlíků. Do hrnce dáme vařit vodu a jakmile začne vařit, tak jí osolíme 1 lžičkou soli. Odpočínuté knedlíky trochu v dlaních opět zakulatíme a vhadzujeme do vroucí vody. Vaříme mírně, necelých 5 minut. Uvařené vyjmeme z vody děrovanou lžící na talíř a ihned podáváme. Knedlíky podáváme jako přílohu k pečenému masu se zelím, nebo ke guláši. Můžeme podávat i jenom se zelím politým smaženou cibulkou.

Ingredience

- ✓ 4 starší rohlíky
- ✓ 1 lžička polohrubé mouky
- ✓ 1 lžíce směsi čerstvé petrželky a majoránky
- ✓ 1 lžíce sádla
- ✓ 125 ml mléka
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 špetka soli do rohlíků
- ✓ 1 lžička soli do vody na vaření

Kategorie

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

