

Knedlíky z rohlíků vařené v sáčku



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 3

2473 kalorií , **0 g** cukrů , **24 g** tuků , **81 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/knedliky-z-rohliku-varene-v-sacku>

Příprava

Starší rohlíky nakrájíme na kostky a necháme do druhého dne oschnout. Dáme je do mísy, zalijeme horkým osoleným mlékem a necháme chvíli odstát. Promícháme a přidáme rozšlehaná vejce. Mouku promícháme s kypřícím práškem a po částech opatrně zapracujeme do rohlíků. Rohy v dolní části u mikroténových sáčků svážeme nití a vypláchneme je studenou vodou. Těsto rozdělíme na polovinu a lžící naplníme sáčky, které svážeme. Rukama těsto vytvarujeme do tvaru knedlíků a sáčky vložíme do vařící vody. Pod pokličkou vaříme asi 35 minut. Z uvařených knedlíků odstraníme mikroténový sáček a nožem je nakrájíme na plátky.

Ingredience

- 4 rohlíky
- 400 ml mléka
- 1 lžička soli
- 3 vejce
- 100 ml hrubé mouky
- 1 kypřící prášek do pečiva

Kategorie

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

