

Mléčné knedlíky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 28min
Celkový čas: 38min , Porce: 8

1601 kalorií , 0 g cukrů , 24 g tuků , 55 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/mlecne-knedliky>

Příprava

Rohlíky nakrájíme na kostičky a smícháme je v míse se solí, moukou a žloutky. Poté vlijeme mléko a vypracujeme těsto. Bílky vyšleháme a opatrně je zamícháme do těsta. Těsto rozdělíme na dvě poloviny a každou dáme do sáčku. Vypracujeme knedlík a vaříme 28 minut v sáčku tak, aby knedlík volně plaval a okraj sáčku vyčuhoval z hrnce.



Tip k receptu

Skvěle se hodí například k šípkové omáčce.



Ingredience

- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 4 rohlíky
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 2 vejce
- ✓ 250 ml plnotučného mléka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Příloha