

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