

# Rohlíkové knedlíky



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 40min , Porce: 2

**619** kalorií , **0 g** cukrů , **8 g** tuků , **22 g** bílkovin

**Autor:** pskrob

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/rohlikove-knedliky>

## Příprava

Rohlíky nakrájíme na kostičky, mléko s vajíčkem a se špetkou soli rozmícháme, přelijeme přes rohlíky a necháme chvíli vsáknout. Poté pořádně vypracujeme těsto a mokrými rukama vytvoříme dvě šišky, které nakonec hustě obalíme v hrubé mouce. Vaříme 20 minut, nejlepší jsou v páře. Po uvaření hned krájíme - nejlépe nití - na plátky a teplé podáváme.

### ▣ Tip k receptu

Výborné jsou hlavně ke guláši



## Ingredience

- 5 starších rohlíků
- 250 ml mléka
- 1 vejce
- špetka soli
- hrubá mouka na obalení

## Kategorie

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