

Slaninové houskové knedlíky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 2h 15min , Porce: 4

3887 kalorií , **0 g** cukrů , **216 g** tuků , **115 g** bílkovin

Autor: Vera

Odkaz: <https://srecepty.cz/slaninove-houskove-knedliky>

Příprava

Housky nakrájíme na malé kostičky a s troškou na kostky nakrájené slaninky dáme do predehřáté trouby na 150°C na 15 minut. Necháme vychladnout a vybereme slaninku, kterou poté upotřebíme jako náplň. Mléko rozmícháme s vejci a žloutkem a solí a zalijeme jím housky. Necháme přikryté hodinku nabobtnat. Poté k těstu přisypeme mouku. Pokud by bylo těsto husté a drolilo se, zředíme jej mlékem. Těsto nesmí být moc tuhé. Lžící pak odkrajujeme kousky těsta, které rozmáčkne na plocho, vložíme do něj vyškvařenou slaninu (já jsem ji předem vyškvařila i se zbytky z trouby) a vymodelujeme kuličky, které jsou dobře uzavřeny. Uvaříme v osolené vodě cca 15 minut poté, co voda začne vřít po vhození knedlíků. Podáváme s kyselým zelím. Můžeme přelít výpekem ze slaniny nebo sádlem.

Ingredience

- 4-5 housek
- 0,5 kg anglické slaniny
- 250 ml mléka
- 2 vejce
- 1 žloutek
- 300 g hrubé mouky
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Příloha

Tip k receptu

Zelí jsem dělala dle přiloženého receptu. V sezóně ale klidně použijte čerstvé dušené ochucené kmínem a octem.

