

Knedle po czesku

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Mniam mniam

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 8 dużych czerstwych bułek bez skórki -
- 1/2 l mleka -
- 6 jajek -
- 8 dag masła -
- 2 łyżeczki soli -
- 3 łyżki posiekanej natki pietruszki -

Etapy przyrządzania:

1. Bułki pokroić w kostkę, włożyć do miski, polać mlekiem. Masło utrzeć z żółtkami i solą. Zmiksować z natką i odcisniętymi bułkami. Odstawić na 10 minut. Białka ubić na pianę i dodać do masy, delikatnie wymieszać. Do dużego garnka wlać wodę (prawie do pełna), zagotować, posolić. Z ciasta uformować podłużny wałek. Serwetkę sparzyć wrzątkiem i wycisnąć. Posmarować masłem, na środku ułożyć knedel. Luźno zawinąć, związać końce. Końce serwety przywiązać do drewnianej łyżki. Łyżkę ułożyć na garnku tak, aby knedel był zanurzony we wrzątku. Gotować 50 minut na małym ogniu. Knedel wyjąć z garnka i zostawić w serwetce na 5 minut. Rozwinąć i pokroić za pomocą naprężonej nitki na plastry o grubości 2 cm. Są doskonałe jako dodatek do mięsa

