



Špekový knedlík se zelím

Ingredience

starší housky: **2** ks
anglická slanina: **50** g
kysané zelí: **50** g
vejce: **1** ks
mléko: **50** ml
hrubá mouka: **100** g
malá cibule: **1** ks
petrželová nať
sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Housky a slaninu si nakrájíme na malé kostičky, cibuli nadrobno a petržel nasekáme. V pánvi

opečeme slaninu s cibulí a kysaným zelím. Zalejeme mlékem, chvíli povaříme a stáhneme z plotny. V misce smícháme housky, vejce, sůl, petrželkovou nať. Přijeme slaninovou směs a důkladně promícháme,...

Špekový knedlík se zelím - recept

Housky a slaninu si nakrájíme na malé kostičky, cibuli nadrobno a petržel nasekáme. V pánvi opečeme slaninu s cibulí a kysaným zelím. Zalejeme mlékem, chvíli povaříme a stáhneme z plotny. V misce smícháme housky, vejce, sůl, petrželkovou nať. Přijeme slaninovou směs a důkladně promícháme, osolíme a opeříme. Nakonec přisypeme hrubou mouku a vypracujeme těsto. Mokrýma rukama tvarujeme špekové knedlíky se zelím, které vaříme ve vroucí osolené vodě **asi 10 - 15 minut**.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí