



Tyrolské knedlíky

Ingredience

hrubá mouka: **60 g**
mléko: **125 ml**
velká vejce: **1 ks**
starší rohlíky: **4 ks**
slanina: **150 g**
sádlo: **1 PL**
petrželová nať: **1 PL**
sůl
pepř
špetka muškátového oříšku

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Slaninu a rohlíky nakrájíme na kostičky. Na sádle necháme orestovat slaninu, přidáme rohlíky a necháme společně orestovat. Smícháme s hrubou moukou, přimícháme mléko a rozšlehaná vejce. Osolíme, opeříme a do těsta zapracujeme trochu muškátového oříšku a nadrobno nasekanou petrželku. Vytvarujeme...

Tyrolské knedlíky - recept

Slaninu a rohlíky nakrájíme na kostičky. Na sádle necháme orestovat slaninu, přidáme rohlíky a necháme společně orestovat. Smícháme s hrubou moukou, přimícháme mléko a rozšlehaná vejce. Osolíme, opepříme a do těsta zapracujeme trochu muškátového oříšku a nadrobno nasekanou petrželku. Vytvarujeme **kulaté knedlíky**. Tyrolské knedlíky vhodíme do hrnce s vroucí osolenou vodou a vaříme přibližně **12 - 15 minut** podle velikosti knedlíků.

Tyrolské knedlíky se mohou podávat jako příloha k masu i jako hlavní jídlo, ke kterému se hodí kysané zelí.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí