

### Ingrediencie

2 hrnčeky hrubej múky, 2 hrnčeky mlieka, 4 hrnčeky pokrájaných rohlíkov (cca 5 ks), 4 vajcia, 1 lyžička soli, zelený petržlen, maslo na vymazania a hrubá múka na vysypanie hrnčekov

### Postup

Rohlíky nakrájame na kocky a necháme obschnúť. Múku zmiešame s mliekom, žĺtkami, soľou a posekaným petržlenom. Z bielkov ušľaháme pevný sneh. Do cesta vmiešame rohlíky a zľahka vmiešame sneh. Hmotu rozdelíme do vymastených a múkou vysypaných hrnčekov, plníme do dvoch tretín (pri varení narastú). Hrnčeky vložíme do hrnca s vodou (vody asi do polovice hrnčekov). Až voda začne vriieť, prikryjeme pokrievkou a varíme cca 30 minút. Skúšame špajlou. Uvarené vyberieme z hrnca, necháme pár minút postáť a potom prudkým trepnutím hrnčeka knedlíky vyberieme a nakrájame na kolieska.

zdroj: [www.mamincinyrecepty.cz](http://www.mamincinyrecepty.cz)



# Hrnčkové knedlíky

Nedeľa, 13. január 2019 11:32

---

