

Karlovarský knedlík



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

827 kalorií , **0 g** cukrů , **83 g** tuků , **19 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/karlovarsky-knedlik>

Příprava

Rohlíky nakrájejte na kostičky a vhodte do misky, přidejte nasekanou petrželku, osolte, opepřete a zalijte smetanou. Vše spolu hezky propracujte. Žloutky rozšlehejte s vlažným máslem a přidejte do misky. Opět její kompletní obsah dobře promíchejte. Z bílků vyšlehejte tuhý sníh tak, že se i po otočení nádoby nebude rozjíždět po stranách, a opatrně jej smíchejte se zbytkem surovin. Z takto připraveného těsta vypracujte knedlík. Navlhčete utěrku a knedlík do ní zabalte. Oba konce zavažte kuchyňským provázkem a ve vroucí osolené vodě ho vařte asi 25 minut. Klidně jej i párátkem jemně pootočte. Hotový knedlík vybalte a servírujte jako přílohu k omáčkám a pečeným masům.

Ingredience

- 10 rohlíků
- 3 vejce
- hrst hladkolisté petrželky
- 120 ml smetany ke šlehání
- 80 g rozpuštěného másla
- špetka mořské soli a čerstvě namletého pepře

Kategorie

Česká, Finančně nenáročná, Příloha

Tip k receptu

Tohle je jedna z méně známých variant známého knedlíku, po chuťové stránce je ale skvělý! Petrželka a lehkost sněhu totiž spolupracují na výbornou.

