

KNEDLÁČKY V HRNKU VÁŠENĚ

Středa, 15. června 2008

Nedávno tu "STREJDA" básnil o hrnkových knedličích. Nelenila jsem a hned mu poslala písmo se žádostí o recept - které a které je znájí, ale pro které bude příjemnou novinkou :-)). Takže hnedle, poslal knedle - a tady je máte pátel... Sama jsem je nezkusila a tak vypisuju soutěž o nejkrásnější knedlíky - vaše, foťte, pošlete :-))

Ahoj Danielo, tak k těm knedlím. To je tak. Jednou jsem hledal recept na jednoduché a přitom chutné blbouny, které by zvládl i kuchtík amatér, protože kdy jsem tu sám a dostanu chuť na knedlíky, určitě bych se nepatlal a neválel s jakými ingrediencemi. Kupovaný knedlík se také dá jíst, spíše v nouzi. On se totiž nacucá omáčkou a pak je z toho takové bláto a to u tohoto knedlíku nehrozí a přitom je chutný. A tak posílám, co jsem našel :-))

Mohu Ti říct, že je to fakt dobrý! Strojda

Hrnkové knedlíky

Ingredience:

1 hrnek polohrubé mouky, 1 hrnek mléka, 2 vejce, 1 lžička soli, 2 rohlíky, vepřové sádlo, 4 hrnky

Příprava:

Do mísy vyklopíte hrnek polohrubé mouky, nalijete hrnek mléka, přidáte dva lžičky a lžičku soli. Dobře promíchejte a přidáte dvě rohlíky a přidáte do mísy. Nakonec zlehka vmícháte tuhý sníh z bílků.

Do hrnků vymastíte vepřovým sádlem a do každého nalijete do 3/4 kapky z nich. Postavíte je do kastrolu s vodou, sádlo se rozpustí. Přikryjete poklicí a vaříte přibližně 33 minuty. Pak kastrol odstavte a hrnky vyndejte z vody. Nadýchané knedlíky za chvíli klesne a knedlíky vyklopte. Jinak - po ochutnání budete muset uznat, že hrnkové knedlíky jsou roztomilá záležitost a kdo s nimi jednou zažije, již neskončí :-)

Tyhle knedlíky jsou taky fajn pro krajánky v dalekých krajích, kde vládne All-Purpose mouka a o bílkových knedličích si můžete jen nechat zdát... P.S. kdo nechce sádlo, použijte máslo. Knedlíky dostanou ještě víc voňavou chuť...