

Bylinkové knedličky

Potrebuje

- - 1 ks suchá žemľa
- - 80 ml mlieko
- - 3 ks Karička trojuholníky
- - 1 ks uvarený zemiak
- - 40 g syr
- - 2 ks vajce
- - 1 PL polohrubá múka
- - 1 PL bylinky podľa chuti (tymián/petržlenová vňať/pažítka...)
- - soľ
- - mleté čierne korenie

Postup

Žemľu nadrobno nakrájame, zalejeme vlažným mliekom, pridáme strúhaný varený zemiak, Karička trojuholníka, bylinku (tymián/petržlenová vňať/pažítka), múku, soľ, korenie, žĺtky a strúhaný syr. Bielok vyšľaháme na sneh, jemne ho vmiešame do zmesi a formujeme z nej guľôčky, ktoré dáme do vriacej osolenej vody a varíme, kým nevyplávajú na povrch. Knedličky môžeme vyvariť aj v polievke, v ktorej ich chceme podávať.

Tento recept nám posielala: Eva z Vrícka
náročnosť: nízka
čas: 30 minút
porcie: 5