

Karlovarská knedľa do hrnčeka

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Hrnčeky si vymažeme silnejšou vrstvou masla. Do misy nalejeme mlieko, pridáme nasekanú petržlenovú vňať, soľ podľa chuti a nakrájaný chlieb na kocky. Všetko premiešame a necháme minimálne päť minút nasiaknuť. Medzitým si vyšľaháme 2 bielky so štipkou soli do tuhého snehu. Do misy s chlebom pridáme 2 žĺtky a premiešame. Ďalej do misy preosejeme múku s kypriacim práškom a opäť dôkladne premiešame. Nakoniec do zmesi zľahka pomocou stierky alebo lyžice zapracujeme aj tuhý sneh. Cesto rozdelíme do troch hrnčekov. Do hrnca dáme cca 2 centimetre vody, parák na knedľu a dáme variť. Keď voda začne vriieť, položíme na parák hrnčeky, zakryjeme pokrievkou a varíme cca 15 minút. Potom knedličky z hrnčekov ihneď vyberieme a nakrájame.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 175 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 25 g
- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 100 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Petržlenová vňať** - 6 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 3 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

