

Karlovarský knedlík z hotelu Pupp

<http://www.labuznik.cz/recept/karlovarsky-knedlik-z-hotelu-pupp/>

Napřed nakrájíme housku na kostičky.

V misce smícháme mléko se žloutky, přidáme sůl, muškátový oříšek a pak hrubé mouky tolik, aby vzniklo trochu tužší těstíčko.

Nakonec doplníme petrželkovou nať a těstíčko nalijeme na nakrájenou housku. Promícháme a necháme chvíli odpočinout.

Z bílků ušleháme tuhý sníh a ten pak vmícháme do těstíčka s houskou.

Vytvarujeme válcové šišky a zabalíme je do potravinové fólie, kterou v krajích zavážeme. Fólii jemně propícháme a knedlík dáme zhruba na 25 minut vařit.

Ingredience

250 g starší housky
100 g hrubé mouky
2 vejce
200 ml mléka
petrželová nať
sůl
muškátový oříšek



Karlovarský knedlík

<http://recepty.vareni.cz/karlovarsky-knedlik/>

Starší housky nakrájíme na kostičky lehce opražíme v troubě. Smícháme je se žloutky, nasekanou petrželkou, moukou a mlékem, osolíme, přidáme špetku muškátového květu a bílého pepře a necháme asi 10 minut odležet. Poté zlehka vmícháme sníh z bílků a těsto na karlovarský knedlík je hotové. Vytvarujeme ho do úhledné šišky. Aby se knedlík nerozpadal a měl hezký tvar, zabalíme ho do olejem vymazaného alobalu nebo potravinové fólie, ve které ho budeme asi 20 - 25 minut vařit.

Ingredience

Žemle 250 g
Vejce 2 ks
Hrubá mouka 100 g
Mléko 2 dl
Petrželka
Muškátový květ
Sůl
Pepř mletý

