

Karlovarské knedlíky

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

10 ks	rohlíky (můžou být i celozrnné)
1 l	mléko
3 ks	vejce
1/4 ks	máslo
	sůl
	pepř
	petrželka nebo jiné čerstvé bylinky



Postup přípravy

Rohlíky si nakrájíme na kostičky zhruba 1×1 cm. Zalijeme je dostatečným množstvím mléka (raději lijte méně, dolít mléko můžeme vždycky) a přidáme vejce a rozpuštěné máslo. Vše promícháme rukama a ochutíme bylinkami, solí a pepřem. Chvilu počkáme až se rohlíky rozmáčí, ale pozor těsto by mělo být raději tužší, protože z něj potřebujeme vytvarovat koule o velikosti tenisového míčku. Knedlíky vaříme v páře zhruba 30 minut. Skvěle se hodí ke GULÁŠI, HOUBOVÉ OMÁČCE nebo ke svíčkové omáčce.