Lučinové knedlíky

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

6 ks	starší houska
1 dl	mléko
50 g	máslo
200 g	lučina
1 ks	vejce
40 g	hrubá mouka
1 lžíce	sekaná zelená petrželka
	sůl
	strouhaný muškátový oříšek
1 ks	bílek
100 g	anglická slanina (nemusí být)

Postup přípravy

Housky nakrájíme na kostičky. Přelijeme je mlékem a rozpuštěným máslem, přidáme lučinu, vejce, hrubou mouku, nasekanou petrželku, trochu soli a špetku muškátového oříšku. Nakonec opatrně vmícháme ušlehaný sníh z vaječného bílku. Podle chuti vmícháme i na kostičky nakrájenou slaninu. Vše propracujeme a utvoříme knedlíkovou šišku o průměru asi 6 cm. Tu vaříme v páře přibližně 20 minut. (Z těsta můžeme také udělat kuličky o velikosti tenisového míčku.) Hotové lučinové knedlíky podáváme jako přílohu k omáčkám.

Recept + foto: *www.mojelucina.cz*