



# Czeskie knedle

przepisy.pl

 30 minut  2 osoby  Średnie

## Składniki:

- bułki czerstwe bez skóry - 8 sztuk
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżeczki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Sos borowikowy Knorr** - 1 sztuka
- jajka - 6 sztuk
- mleko - 500 mililitrów
- masło - 8 dekagramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Bułki pokrój w kostkę, wrzuć do miski i zalej mlekiem.
2. W czasie, gdy bułki będą nasiąkać mlekiem, utrzyj 6 żółtek z masłem oraz 2 łyżeczkami Przyprawy Uniwersalnej Delikat Knorr.
3. Wyciśnij z bułek mleko, tak, żeby były jedynie rozmoczone, dorzuć 3 łyżki posiekanej natki pietruszki i zmiksuj z wcześniej przygotowanymi żółtkami.
4. Ubij białka na pianę. Dodaj do bułek i delikatnie wymieszaj.
5. W wysokim garnku zagotuj wodę i lekko ją posól. Z ciasta uformuj wałek. Kuchenną serwetę sparz wrzątkiem i odciśnij z niej wodę. Posmaruj ją masłem lub margaryną i ułóż w posmarowanym miejscu ciasto.
6. Zawień knedla w serwetę, a jej końce przywiąż do drewnianego patyka (może być drewniana łyżka). Ułóż łyżkę w poprzek garnka tak, aby knedel zanurzył się w wodzie. Gotujemy około 40-50 minut na małym ogniu. Po wyciągnięciu z wody knedel powinien przez kilka minut stygnąć, potem pokrój go na plastry.
7. Sos borowikowy Knorr wymieszaj z 300 mililitrami zimnej wody i zagotuj. Podawaj z pokrojonymi w plastry knedlami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)