

Tyrolské knedlíky se slaninou

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

8 ks	starší rohlíky
300 g	libová slanina
2 lžíce	sádlo
120 g	hrubá mouka
1/4 l	mléko
3 ks	vejce
	sůl
	pepř mletý
trochu	muškátový oříšek
1 lžíce	nasekaná zelená petrželka



Postup přípravy

Rohlíky a slaninu nakrájíme na kostičky. Na pánvičce si rozehřejeme sádlo a nejprve na něm osmahneme slaninu a po chvíli i pokrájené rohlíky. Sejmeme z ohně a přendáme do mísy. Přisypeme hrubou mouku a zalijeme mlékem s rozkvedlanými vajíčky. Osolíme, opeříme a ochutíme troškou nastrohaného muškátového oříšku a nasekanou petrželkou. Vše zpracujeme dohromady (nejlépe rukama) a ze vzniklého těsta mokrou rukou tvarujeme kulaté knedlíky. Ty vhazujeme do většího množství vroucí osolené vody a vaříme 12 až 15 minut. Uvařené knedlíky vyndáme z vody, necháme okapat a podáváme například s kyselým zelím.