

na cca 6 porcí:

6 starších rohlíků

300 ml mléka

3 větší nebo 4 menší vejce rozdělená na žloutky a bílky

2 hrsti listové petrželky

3/4 lžičky soli

špetka muškátového oříšku

30 g rozpuštěného másla

potravinářská folie

Rohlíky nakrájíme, nejlépe podélně na šestiny (nejdříve na poloviny a pak ještě na třetiny), nakonec už dokrájíme na menší kousky. Pokud kousky rohlíků necháme rozložené na plechu v troubě opéct lehce dozlatova (10 minut na 200 °C), budou mít pak knedlíčky výrazně lepší chuť.

V mléce rozšleháme žloutky s polovinou soli, máslo rozpustíme, petrželku nasekáme a v další nádobě vyšleháme do pevného sněhu bílky se zbývajícím solí.

Ve větší míse rohlíky smícháme s kořením, bylinkami, mléčnou směsí, máslem a necháme nasáknout. Nakonec těsto odlehčíme sněhem z bílků.

Poté knedlíkovou směs rozdělíme na 3 až 4 části, každou z nich zabalíme do folie (utáhneme pevně jako bonbónek, jednou až dvakrát ostrým nožem folii propíchneme). Vaříme v parní lázni na páráčku asi 25 minut. Po uvaření necháme chvíli odpočinout, vybalíme a nakrájíme.

Podáváme jako přílohu nebo se dají mlsat i samostatně...