

## Hrnečkové knedlíky

---

4 na kostičky nakrájené starší rohlíky (necháme oschnout nebo usušíme v troubě nebo nasucho opražíme zlehka na pánvi)  
400 ml mléka  
200 g hrubé mouky  
200 g polohrubé mouky  
1 lžička soli  
2 vejce  
hrst pokrájené naťové petrželky  
máslo na vymazání hrnků  
krupice na vysypání hrnků

Našleháme sníh z bílků. V mléce rozmícháme sůl a žloutky. Vmícháme mouku a rohlíky. Nakonec těsto odlehčíme sněhem. Plníme ze 2/3 do vymazaných a vysypaných hrnků. Hrnky vaříme v hrnci s vodou sahající do poloviny výšky hrnků cca 30 minut pod pokličkou, mírně bublající a neodklápíme!!! Po skončení varu necháme hrnky ještě dvě minutky pod poklicí, půjdou pak snadněji vyklopit. Pokud nakrájené rohlíky necháme oschnout do druhého dne nebo vysušíme v troubě, jsou knedlíky delikátnější.

Tip: Koho nebaví pravidelně kulatý tvar, může těsto naplnit do formy na biskupský chlebiček (vymazané a vysypané) a uvařit v příklopeném pekáči na sporáku nebo v troubě, opět ve vodní lázni. Velmi efektní je také knedlík ve tvaru bábovky, použijeme-li skleněnou formu na bábovku, opět vymazanou máslem a vysypanou moukou a vodní lázeň na uvaření.