Knedlíky z mikrovlnky

Suroviny (cca pro 4 osoby)

- 2 hrnky hrubé mouky
- 2 hrnky mléka
- 2 žloutky + z bílků sníh
- 2 rohlíky
- špetka soli

Postup

Rohlíky nakrájíme na kostičky a zalijeme mlékem. Přisypeme mouku, přidáme žloutky a zamícháme. Nakonec opatrně vmícháme sníh vyšlehaný z bílků. Vymažeme hrnečky máslem a naplníme je těstem do cca tří čtvrtin a dáme na 10 minut do mikrovlnné trouby.

Phoca PDF