

# Bezlepkové karlovarské knedlíky

**Počet porcí:** 3

**Doba přípravy:** 30 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Máslo rozpustíme a necháme zchladnout. Poté ho zalijeme mlékem a vmícháme 2 žloutky. Alespoň den staré pečivo nakrájíme na kostičky. Z 2 bílků ušleháme tuhý sníh. V míse smícháme nakrájené pečivo, mléko se žloutky, osolíme přidáme nakrájenou petrželku a necháme pár minut vsáknout. Zasypeme Univerzální směsí a řádně promícháme. Do hmoty zapracujeme ušlehaný sníh a těsto vyválíme do tvaru šišky. Šišku zabalíme do mokrého řádně vyždímaného ubrousku, který na koncích 2x zavážeme nití. Jednou těsně u knedlíku a podruhé ještě o centimetr dále. Zabalený knedlík vložíme do vroucí osolené vody a na mírném plameni vaříme 5 minut. Poté odstraníme vnitřní nitě, šišku obrátíme a na mírném plameni vaříme ještě asi 20 minut. Hotový knedlík vybalíme opatrně z ubrousku a krájíme na plátky.

## Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Petrželová nať** - 1 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 250 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 30 g
- **Univerzální směs bez lepku 550 g** - 50 g
- **Měkké housky 180 g (2x90 g)** - 250 g

