

Karlovarský bezlepkový knedlík

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 70 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Starší pečivo nakrájíme na kostky a opražíme v troubě. Smícháme je se žloutky, petrželkou, moukou a mlékem, přidáme špetku muškátového květu a necháme chvíli odležet. Poté zlehka vmícháme vyšlehaný sníh z bílků. Těsto vytvarujeme do šišek, které pak zabalíme do olejem potřeného alobalu nebo fólie a dáme vařit do vroucí vody asi 20 minut.

Ingredience

- **Vejce** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Muškatový květ mletý** 15 g - 2 g
- **Mouka pohanková nativní 400 g** - 44 g
- **Žemle v pečicím sáčku bez lepku B 240g** - 272 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 240 g
- **Olej řepkový** - 16 g

