

Špekový bezlepkový knedlík

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nakrájenou cibuli osmažíme na sádle dorůžova, přidáme na kostky nakrájené pečivo a společně osmahneme. Dáme do mísy, zalijeme mlékem, přidáme vejce, nadrobno nakrájenou slaninu, petrželku, mouku, osolíme a necháme asi 15 minut odpočinout. Potom tvarujeme knedlíky, vaříme ve slané vodě 15-20 minut.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Sádlo** - 40 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 200 g
- **Mouka pohanková nativní 400 g** - 240 g
- **Žemle v pečicím sáčku bez lepku B 240g** - 240 g
- **3,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 1 l** - 250 g

