Karlovarský knedlík

Cuisine: **Czech**
Food category: **Side dishes**

Author: **Jan Malachovský**
Company: **Retigo**

Program steps

1	Steaming		Termination by core probe temperature	82 °C	99 °C	50 %	

Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
Bílé pečivo	200	g
Vejce	4	pcs
Mléko	100	ml
Mouka hrubá	100	g
Petržel hladkolistá	50	g
Muškátový ořech, sůl, pepř	1	pcs

Directions

Housky nakrájíme na kostky, přidáme žloutky, nakrájenou petržel, sůl, pepř, a muškátový ořech. Zalijeme mlékem a přidáme hrubou mouku. Vše zamícháme a z bílku vyšleháme sníh. Vše promícháme. Můžeme vařit v potravinářské fólii. Vaříme na děrovaných GN. Nezapomeňte zapíchnout teplotní sondu