



Roter Hahn

PREDKRM

## Špekové knedlíky

V minulosti se musely mladé ženy zemědělců obzvlášť snažit, aby se slaninové knedlíky dobře vydařily. Absolutní jihotyrolská klasika.



### Přísady

6 LIDÉ	60 MIN.
1 kg	pečiva na knedlíky
200 g	špeku
1 svazek	čerstvé pažitky
750 ml	mléka
	trocha olivového oleje
	sůl
2 lžíce	pšeničné mouky
8	vejce

[www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)

### Příprava - Špekové knedlíky

1. Chleba nakrájejte na malé kostičky, vložte do misky a přidejte nejmenší nakrájený špek.
2. Nakrájejte pažitku a posypte chléb se špekem.
3. Rozmíchejte mléko, vejce a sůl, přelijte přes chléb a dobře promíchejte.
4. Přidejte 2 lžíce pšeničné mouky a znovu promíchejte.
5. Nechejte 15 minut odstát a poté mokřýma rukama vytvořte kulaté knedlíky.
6. Knedlíky vařte pod pokličkou 15-20 minut.
7. Špekové knedlíky servírujte v hovězím vývaru nebo se zeleným či zelným salátem.

Hodně štěstí



**Daniela Kaserer**

Hospodyně provozující selský šenk pod značkou "Roter Hahn"  
**NIEDERMAIR V KASTELBELL/TSCHARS**