

# Karlovarský Knedlík

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



Author: **xVlastimil xJaša**  
Company: **xRetigo**



## Program steps

1

Steaming

Termination by core probe temperature

86 °C

99 °C

50 %

| Ingredients - number of portions - 10 |       |      |
|---------------------------------------|-------|------|
| Name                                  | Value | Unit |
| Žemle                                 | 0.8   | kg   |
| Mléko                                 | 0.4   | l    |
| Vejce                                 | 5     | pcs  |
| Sůl                                   | 0.02  | kg   |
| Mouka Hrubá                           | 0.12  | kg   |
| Petrželová nať či Pažitka             | 0.01  | kg   |
| Muškátový oříšek                      | 0     | kg   |

### Directions

Žemle nakrájíme na kostičky a opečeme v konvektomatu - Horký Vzduch 190°C 6min dle chuti můžeme opékat i s máslem.

Žloutky oddělíme od bílků.  
V mléce rozšleháme žloutky se solí a muškátovým oříškem a nalejeme na opečené kostičky žemle, lehce promícháme , necháme vsáknout a poté zaprášíme hrubou moukou a opět lehce promícháme aby se mouka nalepila na žemle.

Nasekanou petrželkou a vyšlehaný sníh z bílků lehce vmícháme do žemlí ,  
a tvarujeme úhledné knedlíky a nebo můžeme zabalit do potravinářské fólie.

Vaříme na program "Karlovarský Knedlík" ve speciálních GN na knedlíky.

## Recommended accessories

Form for dumplings