

Karlovarský Knedlík

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

Author: **Vlastimil Jaša**
Company: **Retigo**



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
Muškatový 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