

Hubové knedličky so syrovou omáčkou

Potrebuje

- - huby 350 g
- - rožky 3 ks
- - valcia 2 ks
- - mlieko 100 ml
- - cibuľa 1 ks
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - petržlenová vňať
- - Omáčka:
- - mlieko 400 ml
- - maslo 50 g
- - syr Karička črievko 1 ks
- - hladká múka 1 PL
- - soľ

Postup

Na oleji opražíme cibuľu, pridáme nakrájané huby, podlejeme trochou vody a dusíme pol hodiny. Nakrájané rožky zalejeme mliekom, pridáme vajcia, huby, soľ, korenie a petržlenovú vňať. Vytvarujeme guľky a paríme ich nad parou 10 minút. Potom ich preložíme na plech s papierom na pečenie, posypeme strúhaným syrom a zapečieme 12 minút. Medzitým si uvaríme omáčku. Na masle opražíme múku, zalejeme mliekom a krátko povaríme. pridáme Karičku a osolíme.

Tento recept nám posielala: Erika z Červeníka

náročnosť: vysoká

čas: 90 min.

porcie: 4