

# Tirolské syrové knedle

## Potrebuje

- - 500g na kocky nakrájané žemle tvrdšie
- - 3 lyžice hl.múky
- - 1/2 masla na omastenie knedli
- - 5dcl mlieka letného
- - 1,5ks karička
- - 120g plesnivý syr
- - 120g syr Eidam
- - cibuľa
- - petruška trošku
- - korenie,sol',vegeta podľa chuti
- - 20g masla
- - 3vajcia

## Postup

Najprv si oprážime cibuľku dozlatista,potom si roztopíme maslo,nakrájame syr na kocky,a všetky ingrediencie dokopy zamiešame ,pridáme letné mlieko a ostatné suroviny.Ochutíme,dáme zovrieť vodu osolenú,môžeme namiesto soli do vody dať vegetu.Ked' je voda zovretá dáme variť knedle,ktoré sme si vytvarovali na guľičky alebo môžeme variť aj nad parou 20min.Potom ich vyberieme, scedíme ,omastíme maslom,posypeme parmezánom a podávame.Dobrá chuť.(môžeme podľa chuti pridať do knedli aj opečenú,nadrobno nakrájanú slaninku.)

---

Tento recept nám posielal: Stanislava z Krížovej Vsi

náročnosť: vysoká

čas: 45 min.

porcie: 25-30ks