

Tjekkiske knøbler.

Antal: 4 Portioner

Ingredienser:

Knøbler:

400 g semuljemel

2¹/₂ dl mælk

1 æg

1 tsk. salt

salt til kogning ca. 1/2 dl

Knøbler:

I en skål blandes mel med mælk, æg og salt.

Dejen skal være forholdsvis tynd, og den bearbejdes godt med en grydeske. Det gælder om at få så meget luft i dejen som muligt.

Lad dejen hvile 1/2 times tid.

Form dejen til tre aflange brød ca. 15 cm og 5-6 cm i diameter evt. med våde hænder.

De koges i en stor gryde med rigeligt saltvand i 20 – 25 min.

Efter kogning løftes de forsigtigt op og skæres i skiver ca. 1/2 cm tykke med en skarp kniv eller et stykke stærkt sytråd.

Semuljemel er svært at finde, i stedet kan evt. anvendes en pastamel af durum hvede.

Kødet med sky serveres med 4-5 skiver knøbler pr. person.