



Špekové knedlíky:

250 g anglické slaniny vcelku

1 lžíce sádla

4 starší housky

400 g hrubé mouky

asi 3 dl vody

sůl

hrst petrželky

Slaninu nakrájíme na kostičky a v hlubší pánvi vypečeme (pokud není příliš prorostlá tukem, přidáme sádlo), poté stáhneme z ohně. Ke slanině přidáme na kostičky nakrájené housky, promícháme a necháme tuk prosáknout do housek.

Z hrubé mouky, trochy soli a vody vymícháme středně husté těstíčko, do něj vmícháme housku se slaninou, přidáme hrst nasekané petrželky a necháme 15 minut odpočinout.

Z těsta tvarujeme malé kulaté knedlíky o průměru asi 7 cm, ruce si přitom namáčíme ve studené vodě. Knedlíky vaříme v osolené vodě 10 - 12 minut.