**Knedlíky z jasmínové rýže bez lepku a mléka**

200 g jasmínové rýže

150 g rýžové mouky + na podsypání při tvarování knedlíků

2 pol. lžíce kukuřičného škrobu

1 celé větší vejce

hrst nasekané petrželky

sůl (podle chuti)

1. Rýži propláchneme studenou vodou na sítku a dáme vařit do osolené vody cca 300-400 ml. Uvaříme doměkka, slijeme přebytečnou vodu a necháme na sítku vychladnout.

2. Do většího hrnce si dáme vařit vodu na knedlíky a přidáme špetku soli. Do mísy dáme rýžovou mouku, kukuřičný škrob, nasekanou petrželku a přidáme vychladlou rýži. Zamícháme vařečkou a přidáme celé vejce a sůl dle chuti. Vařečkou nebo rukou vymícháme lepivé těsto, ze kterého na prkénku posypaném rýž. moukou tvarujeme cca 4 šišky knedlíků o váze cca 220-250 g.

3. Knedlíky opatrně vkládáme do vroucí vody, po vložení okamžitě NEMÍCHÁME! Po prvních 5 minutách varu můžeme opatrně promíchat (otočit knedlíky). Vaříme cca 15 minut, můžeme jeden vyndat rozkrojit nití a podívat se, zda je střed ještě syrový nebo už uvařený.... Rozpůlený knedlík dáme samozřejmě v případě, že je syrový střed, dovařit.... Knedlíky krájíme nití na plátky.

**Tip: Pokud budeme knedlíky zamražovat, nejlepší je znova ohřát n pařáčku nebo krátce v mikrovlnné troubě postříkané vodou......**

****