Vegan knedlík

Kategorie: Přílohy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 lžička
- polohrubá mouka 200 g
- krupice 200 g
- čerstvá pažitka 2 lžíce
- prášek do pečiva 1 balíček
- rýžové mléko 2 dl
- **podle potřeby**
- vegan pečivo 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegani

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V míse smícháme mouku, krupici, prášek do pečiva a sůl. Přilijeme rýžové mléko, přidáme na kostičky nakrájené pečivo a vypracujeme lepivé těsto. Přidáme také nasekanou pažitku.

Z těsta na vegan knedlíky vytvoříme 2 válečky.

Vegan knedlíky vhodíme do vroucí vody a vaříme asi 20 minut. Po 10 minutách vaření knedlíky obrátíme, aby se uvařily stejnoměrně.

Vegan knedlíky podáváme nakrájené na plátky jako přílohu.