

# Houskový knedlík bez droždí

**Kategorie:** [Přílohy](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- sůl 1 lžička
- voda 100 ml
- starší rohlík 2 ks
- mléko 100 ml
- kypřicí prášek do pečiva 1 balíček
- vejce 2 ks
- polohrubá mouka 500 g

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Polohrubou mouku, nakrájené starší rohlíky, prášek do pečiva a sůl promícháme. Přidáme dvě vejce, mléko a začneme vypracovávat těsto. Postupně doléváme i vodu (ne najednou). Těsto by mělo být tužší, avšak dobře zpracované, nemělo by se lepit. Těsto na knedlíky bez droždí necháme asi 10 - 15 minut odležet.

V hrnci, který by měl být samozřejmě větší než knedlíky, přivedeme k varu osolenou vodu. Z těsta vytvoříme dva knedlíky, doporučuji knedlíky nakonec uhladit mokrýma rukama. Knedlíky vaříme na středním plameni 12 minut, poté je otočíme a vaříme z druhé strany dalších 12 minut. Pokud při rozkrojení bude knedlík uvnitř ještě syrový, povaříme ho ještě asi 2 minuty.

Do houskového knedlíku bez droždí můžeme pro pestrost přidat zelené bylinky, například petrželku nebo pažitku. Tento knedlík je hutnější než klasický kynutý, ale chuťově je vynikající, jiný knedlík už nedělám.