

Bezlepkový knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- mléko 250 ml
- sušené droždí 1 balíček
- cukr 1 lžička
- vejce 1 ks
- bezlepková mouka Jizerka 350 g
- sůl 1 špetka
- burizony 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do vlažného mléka nasypeme sušené droždí s cukrem a necháme kynout. Pak přidáme vejce, sůl a mouku. Mouku přidáváme postupně, dokud není těsto tuhé aby se z něj daly vytvořit tři šišky. Do těsta můžeme přidat burizony.

Šišky necháme vykynout a pak vložíme do hrnce, do kterého jsme dali pařáček a na něj utěrku, přikryjeme pokličkou. Vodu přivedeme k varu a vaříme asi 15 min. Špejlí zjistíme, zda už jsou

knedlíky hotové.