

knedlíky ala mňam

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kypřicí prášek 1.2 balíček
- polohrubá mouka 2 hrnek
- rohlík 1 ks
- sůl 1 lžička
- žloutek 1 ks
- voda 1 hrnek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájené starší pečivo zalijeme vodou, přidáme žloutek, mouku spolu s práškem do pečiva, osolíme a všechno spolu dobře promícháme a vypracujeme těsto. Rozdělíme na dvě části a vytvarujeme 2 knedlíky, které necháme 15 minut odpočívat. Vložíme do osolené vroucí vody a vaříme 7 minut z každé strany. Po 14 minutách vytáhneme a knedlíky popícháme špejlí, aby unikla přebytečná pára. Knedlíky před tím jak je vložíme do vroucí vody, opláchneme studenou vodou, aby nám nepraskly