

Bezlepkové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bezlepková mouka 350 g
- mléko 250 g
- olej 2 lžíce
- cukr 2 lžička
- vejce 1 ks
- kvasnice 1.2 kostka
- burizóny 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v mikrovlnce

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nejprve si připravíme kvásek; smícháme část teplého mléka, rozdrobené kvasnice a cukr, necháme na teplém místě vzejít, což bude trvat tak 10 minut
2. Polovinu výše uvedeného množství mouky promícháme s kváskem, zbylým mlékem, olejem a burizóny, hmotu osolíme dvěma špetkami soli, přidáme zbytek mouky a vše důkladně promícháme
3. Těsto přendáme do silikonové formy a necháme kynout tak dlouho, až se obsah ve formě navýší o 3/4 objemu (ne déle, jinak se vám knedlík nepovede!)
4. Hotové, nakynuté těsto dáme do mikrovlnné trouby a zapneme ji 2x na 4 minuty, teplotu přitom

nastavíme na 750 W nebo na II. stupeň, podle toho, jakou troubu máte

5. Jakmile skončí i druhý cyklus vaření, necháme knedlík ještě minutu stát v zavřené troubě, tu v žádném případě v této chvíli neotevíráme

6. Hotový knedlík nakrájíme a můžeme servírovat.