

Houskové knedlíky s lupínky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- hrubá mouka 500 g
- kukuřičné lupínky 100 g
- kypřicí prášek 1 ks
- trocha soli 1 ks
- vejce 1 ks
- mléko podle potřeby 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do mísy vložíme všechny suché přísady s kukuřičnými lupínky, které snadno rozdrobíme v ruce. Přidáme vejce, mléko a vypracujeme středně husté těsto.

Rukama namočenýma ve studené vodě utvoříme dvě šišky knedlíků a vložíme je do vroucí osolené vody. V polovině varu knedlíky otočíme. Vaříme asi 20 minut.

Po uvaření knedlíky vyjmem a ihned je krájíme kráječem nebo nití.