

Celozrnný knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- polohrubá mouka 150 g
- celozrnná mouka 100 g
- starší grahamový rohlík 1 ks
- sůl 1 špetka
- vejce 1 ks
- žloutek 1 ks
- mléko 130 ks
- sušené droždí 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rohlík nakrájíme na kostky a namočíme do mléka. Do mísy prosejeme mouky s droždím a solí. Přidáme rohlík s mlékem a vejce se žloutkem. Vypracujeme tužší nelepivé těsto, z něhož uděláme knedlík. Necháme odpočinout asi 30 minut a pak vložíme do osolené vroucí vody.

Vaříme asi 10 minut, otočíme a dovaříme stejný čas. Knedlík vytáhneme a ihned propícháme, aby mohla unikat pára a nesrazil se. Krájíme nití a podáváme čerstvý.