

Celozrnné knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- mouka celozrnná 1 hrnek
- mouka kukuřičná hladká 1 hrnek
- droždí 0.25 kostka
- bílek 1 ks
- mléko 1 hrnek
- rohlík tmavý 1 ks
- sůl 1 špetka
- cukr krupice 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Z vlažného mléka, špetky cukru a rozdrobeného droždí uděláme kvásek, který necháme vzejít. V míse smícháme mouky, sůl, bílek, vzešlý kvásek a na kostičky nakrájený rohlík. Zpracujeme těsto (podle potřeby doplňujeme vlažnou vodou a pšeničnou moukou). Těsto necháme vykynout a pak z něj tvarujeme šišky. Vaříme je v páře nebo ve vodě asi 20 minut.