

Knedlíky s pečeným masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 500 g
- Droždí 0.5 kostka
- Vlažná voda 250 ml
- Sůl 1 lžička
- Cukr krupice 1 špetka
- Kuře pečené 300 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy nasypeme mouku, do které uděláme důlek. Do důlku rozdrobíme droždí, které posypeme cukrem, zalijeme polovinou vody a trochu promícháme. Po rozpuštění droždí těsto osolíme, přidáme zbylou vodu (dle hustoty těsta) a vypracujeme hladké těsto, které necháme v teple pod utěrkou nakynout.

Pak těsto opět propracujeme, uděláme si několik stejně velkých bochánků, které na pomoučněném stole zploštíme, do středu nandáme pokrájené maso bez zbytečného tuku a výpeku a knedlíky pevně uzavřeme. Uzavřenou stranou položíme na pomoučněný stůl, kde knedlíky necháme ještě cca 10 minut odpočinout (kynout).

Mezitím si dáme vařit vodu, do které pak knedlíky naházíme a za občasného promíchnutí vaříme cca 5-7 minut (dle velikosti knedlíků). Nejlepší je jeden vyndat a roztržením kousku knedlíku vyzkoušet, zda nejsou syrové.

Po vyndání ihned knedlíky propícháme vidličkou (či špejlí, jehlicí...), aby z nich vyšla pára a nesrazily se.

Podáváme s cibulovou řepou, zelím nebo špenátem. Přelévat je můžeme výpekem, který nám zbyl z pečeného masa.

Pokud hledáte v ingrediencích vejce, tak tam opravdu není nutné. :-)