

Houskový knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Hrubá mouka 500 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 2 špetka
- Droždí 10 g
- Voda 5.1 l
- Žemle 2 ks

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do mísy prolisujeme mouku, dáme celé vejce, přidáme na okraj sůl a doprostřed rozdrobíme droždí. Zaděláme vlažnou vodou a těsto zpracováváme tak dlouho, až se nelepí na vařečku. Pak přidáme na kostičky nakrájenou žemli, promícháme a necháme asi 20 minut odpočinout. Z těsta utvoříme dvě až tři podlouhlé šišky a zavaříme je do vařící osolené vody. Během varu obrátíme, po půl hodině je vyjmeme, rozkrojíme a zjistíme, zda jsou dobře uvařené. Pak nití nebo kráječkem nakrájíme na kolečka.