

Houskové knedlíky podle babičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- Mléko 250 ml
- Voda 125 ml
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Hrubá mouka 500 g
- Rohlíky 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Ve větší míse smícháme mléko, vodu, vejce a sůl. Přidáme mouku a mícháme, až těsto dělá bubliny. Dáme vařit osolenou vodu do velkého hrnce. Housky nakrájíme na kostičky, (babička je ještě osmažila na másle, ale to já - přiznám se - nedělám) a vmícháme do těsta. Necháme stát cca 1/2 hodiny. Potom namočenýma rukama uděláme 2 nebo 3 knedlíky a zavaříme. (Jsou-li dva větší, potom cca 25 minut, pokud uděláme menší, pak stačí 15 minut.) Po chvíli vaření je vařečkou nadzdvihneme ode dna, aby se nepřichytily. V půlce vaření je otočíme, aby se provařily pravidelně. Jsou chutnější - alespoň naši známí to tvrdí - než kynuté..... Dobrou chuť.