

Kynuté houskové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle potřeby**
- mléko 500 ml
- **těsto**
- vejce 2 ks
- polohrubá mouka 1 kg
- sůl 20 g
- droždí 20 g
- cukr 1 lžička
- starší rohlík 2 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mléko ohřejeme tak, aby bylo teplé, ne však horké. Asi 100ml odlijeme do misky, rozdrobíme do něj droždí a nasypeme cukr. Na teplém místě necháme kvásek vzejít. Rohlíky nakrájíme na kostičky.

Mezitím do mísy prosejeme mouku, přidáme sůl a vmícháme ji do mouky. Rozklepneme vejce, přilijeme teplé mléko a vzešlý kvásek. Důkladně vypracujeme těsto. Pokud by bylo příliš tuhé, přidáme mléko (vlažné). Nakonec zapracujeme kostičky rohlíků. Těsto na houskové knedlíky poprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout přibližně hodinu.

Pak těsto rozdělíme na 3 - 4 stejné kusy, znovu prohněteme a vytvarujeme knedlíky. Kynuté knedlíky necháme kynout asi 15 minut a vaříme 20 minut. Po 10-ti minutách je otočíme.

Uvařené kynuté houskové knedlíky ihned propíchneme vidličkou, aby se nesrazily. Kynuté houskové knedlíky podáváme jako přílohu ke gulášům, omáčkám nebo zelí.