

# Houskový knedlík 1

**Kategorie:** [Přílohy](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- houska 2 ks
- vlažné mléko 3 dl
- sůl 1 lžička
- polohrubá mouka 500 g
- cukr 1 lžička
- kvasnice 25 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

V míse smícháme mouku, housku nakrájenou na kostičky a zalijeme vlažným mlékem. Přidáme kvasnice, špetku soli, cukru a promícháme. Těsto nám díky použitým ingrediencím bude lépe kynout. Zpracujeme na vláčné těsto.

Mísu vysypeme moukou a uzavřeme. Necháme 30 - 45 minut kynout. Poté těsto rozdělíme na dvě části a dáme vařit do osolené vody na 17 minut.

Po vyjmutí houskový knedlík propícháme, aby nespadnul.