

Houskový knedlík bez kvasnic

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 1 ks
- hrubá mouka 750 g
- sůl 2 lžička
- houska 1 ks
- prášek do pečiva 0.5 balíček
- perlivá voda nebo sodovka 2 dl

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy nasypeme mouku, sůl, vejce, prášek do pečiva, vajíčko, nakrájenou housku (může být i chléb) a sodovku nebo perlivou vodu tak, abychom mohli vypracovat lehce lepivé těsto. Těsto necháme odpočinout a dáme si vařit vodu.

Těsně před tím, než se nám voda začne vařit, začneme tvarovat šišky. Doporučuji pomoučnit pracovní plochu. Pokud se těsto moc lepí na ruce, je dobré si je namočit.

Šišky vložíme do osolené vroucí vody a vaříme cca 35 minut.

Recept je na dvě střední šišky houskového knedlíku bez kvasnic.