Domácí kynutý knedlík

Kategorie: Přílohy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 6

- vejce 1 ks
- hrubá mouka 300 g
- sůl 1 lžička
- droždí 0.5 ks
- mléko 150 ml

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mouku, vlažné mléko, vejce a sůl vložíme do mísy. Navrch vložíme droždí a necháme 15 minut vzejít kvásek.

Potom vše smícháme a 15 minut hněteme v robotu nebo mixérem. Těsto přikryjeme utěrkou a dáme na hodinu do tepla nebo třeba na topení.

Vykynuté těsto rozdělíme na poloviny. Každou propracujeme a vytvarujeme knedlíkové šišky. Šišky necháme ještě asi 10 minut dokynout, otočíme a zároveň dáme vařit osolenou vodu.

Do vroucí vody vložíme kynuté knedlíky tak, že knedlík opět otočíme. Domácí kynutý knedlík vaříme 15 minut, neotáčíme a po vyjmutí ihned propícháme.

Domácí kynutý knedlík podáváme jako přílohu k omáčkám a masu.