

Domácí houskový knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 špetka
- čerstvé droždí 1 ks
- houska 1 ks
- olej 0.5 dl
- mléko 250 ml
- vejce 2 ks
- cukr 1 špetka
- hrubá mouka 500 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z mléka, cukru a droždí necháme vzejít kvásek. Mouku můžeme použít hrubou, polohrubou nebo je namíchat.

Do mísy dáme mouku, špetku soli, vejce, olej, housku nakrájenou na kostičky a nakonec přidáme i kvásek. Vymícháme vláčné těsto, které necháme v teple asi 30 - 40 minut vykynout. Potom z těsta vypracujeme šišky a ještě je necháme zhruba 10 - 15 minut dokynout.

Domácí houskové knedlíky vaříme ve vroucí osolené vodě 15 - 20 minut podle velikosti šišek. V půlce vaření knedlíky obrátíme. Hotové knedlíky vyjmeme a ihned propíchneme vidličkou, aby odešla

přebytečná pára.

Domácí houskové knedlíky podáváme k omáčkám a pečeným masům.