

Houskové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- prášek do pečiva 1 ks
- voda 3 dl
- hrubá mouka 500 g
- žloutek 1 ks
- houska 2 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku, sůl, prášek do pečiva, žloutek a vodu dobře vypracujeme na hladké těsto. Nakonec zapracujeme na kostičky nakrájené starší housky.

Z těsta uděláme dva válečky, které zavaříme do slané vody. Od chvíle kdy vyplavou počítáme 20 minut varu (10 minut z každé strany).

Potom knedlíky nakrájíme kráječem nebo nití na plátky, naskládáme do servírovací mísy a přikryjeme přeloženou utěrkou. Ta zabrání chladnutí a hlavně odebere přebytečnou vlhkost.

Podáváme s vhodným pokrmem.