

Domácí knedlík v bábovkové formě

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 0.5 lžička
- mléko 1.5 hrnek
- hrubá mouka 1.5 hrnek
- vejce 2 ks
- rohlík 1.5 ks
- prášek do pečiva 0.5 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v mikrovlnce

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do misky nakrájíme jeden a půl včerejšího rohlíku na kostičky, přisypeme jeden a půl čtvrtlitrového hrnku hrubé mouky, 2 žloutky, asi půl lžičky soli, půlku prášku do pečiva a vše zalijeme jedním a půl čtvrtlitrovým hrnkem studeného mléka. Základ těsta důkladně promícháme. Ušleháme 2 bílky a hned je lehce vmícháme připraveného základu.

Vezmeme formu, která dá knedlíkům tvar. Mně se osvědčila na bábovku - nejlépe z jenského skla, silikonu, nebo keramiky. Rozhodně NE plechovou! Formu vytřeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Přesuneme do ní těsto a dáme do mikrovlnky "vařit". Použijeme výkon 750 W a délka je 8 minut. Až se trouba vypne, počkáme asi 1 - 2 minuty a pak těsto párátkem popícháme. Domácí knedlík vyklopíme z formy a nakrájíme ostrým nožem.

Domáci knedlík v bábovkové formě podáváme jako klasické knedlíky.