

Osvědčený houskový knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hrubá mouka 800 g
- vejce 1 ks
- droždí 1 balíček
- sůl 20 g
- žemle 2 ks
- mléko 600 ml

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku smícháme v míse s droždím, osolíme, přidáme vejce, vlažné mléko a zaděláme těsto. Když je dobře propracované, zapravíme do něj na kostičky nakrájené housky. Těsto poprášíme moukou a necháme na teplém místě vykynout.

Vykynuté těsto vyklopíme na vál a vytvarujeme 2 knedlíky, které necháme 5 minut pod utěrkou odpočinout. Potom znovu převálíme a necháme ještě 10 minut nakynout.

Houskové knedlíky vložíme do vroucí osolené vody a vaříme 10 minut, otočíme a vaříme dalších 10 minut. Hotové osvědčené houskové knedlíky vyndáme z vody a propícháme vidličkou, aby z nich vyprchala pára.