

Kynuté šunkové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- šunka 150 g
- vlažné mléko 250 ml
- droždí 1 kostka
- cukr 0.5 lžička
- hrubá mouka 500 g
- vejce 2 ks
- včerejší houska 1 ks
- **podle potřeby**
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si odvážíme všechny ingredience. Mouku prosejeme a promícháme se solí. Šunku jemně usekáme a starší housku nakrájíme na jemné kostičky. Droždí rozetřeme s cukrem, zalijeme asi čtvrtinou vlažného mléka, promícháme s 1 lžící mouky a na teplém místě necháme vyběhnout kvásek.

Z mouky, kvásku, vajec a zbývajících mléka vypracujeme hladké těsto, do kterého zapracujeme nakrájenou housku a šunku. Těsto zakryjeme utěrkou a necháme asi 30 minut kynout.

Z vykynutého těsta tvoříme pomocí polévkové lžice kulaté knedlíky, které necháme na moukou

posypaném válu ještě 10 minut nakynout. Knedlíky vaříme ve zvolna vroucí vodě z každé strany asi 5 minut. Hotové knedlíky propíchnáme vidličkou a ihned servírujeme.

Takto připravené nadýchané kynuté šunkové knedlíky jsou velmi chutnou přílohou k dušeným zeleninám, jako je například smetanový špenát nebo zelí.