

Houskový knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- houska 50 g
- hrubá mouka 400 g
- vejce 1 ks
- cukr krupice 1 špetka
- sůl 1 lžička
- droždí 8 g
- vlažné mléko 200 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Housku pokrájíme na kostičky.

Z mléka, droždí a špetky cukru si připravíme kvásek, který po vykynutí vlijeme do promíchané sypké směsi. Nakonec vpracujeme rozšlehané vejce a na kostky pokrájenou housku.

Vypracujeme vláčné těsto, které necháme na teplém místě asi 45 minut kynout. Rozdělíme na dva stejné díly, vytvarujeme do šišek a ještě 10 minut necháme kynout. Lehce vpustíme do vroucí, osolené vody a vaříme 15 až 17 minut. Občas otočíme.

Po vyjmutí z vody knedlík propícháme vidličkou, aby rychleji odešla pára a můžeme servírovat.

