

Hrnkový houskový knedlík podle paní Stely

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kypřicí prášek do pečiva 0.5 balíček
- vejce 3 ks
- polohrubá mouka 1.5 hrnek
- sůl 1 lžička
- rohlík 6 ks
- mléko 1 hrnek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rohlíky pokrájíme na kostičky, smícháme s moukou a práškem do pečiva. Potom zalijeme vlažným mlékem, ve kterém jsme si rozšlehali vejce. Směs vypracujeme v těsto.

Z těsta vytvoříme knedlíky a podle velikosti je vaříme ve vroucí vodě 20 - 25 minut. Po vyjmutí necháme knedlíky trochu vychladnout, nakrájíme na kolečka a podáváme.

Hrnkový houskový knedlík podle paní Stely podáváme k masu se zelím nebo špenátem.