

Houskové knedlíky bez kynutí

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- rohlík 2 ks
- prášek do pečiva 0.5 balíček
- polohrubá mouka 500 g
- **podle potřeby**
- voda 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Housky nebo rohlíky nakrájíme na kostičky. Mouku smícháme s práškem do pečiva a solí. Zamícháme, přilijeme vodu a opět zamícháme. Pak přisypeme nakrájené pečivo. Nejdříve propracujeme vařečkou a potom rukama.

Pak rukama tvoříme z těsta šišky. Houskové knedlíky vkládáme do osolené vroucí vody. Vaříme asi 20 - 25 minut a v půlce vaření je obrátíme.

Houskové knedlíky bez kynutí vyndáme, rozkrojíme a pokud jsou uvnitř syrové, ještě je vrátíme do vody.

Houskové knedlíky bez kynutí nakrájíme a můžeme podávat s hlavním jídlem.

