

Domácí houskový knedlík pro začátečníky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- polohrubá mouka 500 g
- kvasnice 1 balíček
- sůl 1 špetka
- vejce 1 ks
- cukr krystal 2 lžička
- vlažné mléko 250 ml
- rohlíky na kostky 2 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do misky dáme mouku, špetku soli a zamícháme, do prostředka mouky uděláme důlek a do důlku dáme cukr a kvasnice. Zalijeme vlažným mlékem a necháme vzejít kvásek.

Do kvásku přidáme vejce, rohlíky nakrájené na kostičky a zpracujeme v těsto, které necháme kynout asi 1/2 hodiny, zpracujeme a znovu necháme 1/2 hodiny kynout.

Z těsta vyválíme 2 stejně velké knedlíky. Bochníky knedlíků vaříme v osolené vodě a občas otočíme, aby se uvařil ze všech stran. Z každé strany vaříme knedlík asi 6-7 minut.