

Houskové knedlíky od Kluků

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- houska 2 ks
- droždí 0.5 kostka
- vejce 2 ks
- hrubá mouka 400 g
- mléko 2.5 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jedno vejce rozklepneme a oddělíme žloutek od bílku. Připravíme si hrubou mouku, do které přidáme sůl, jedno vejce a jeden žloutek. Bílek si dáme stranou na potřetí knedlíků.

V mikrovlnné troubě nebo na vařiči si mírně přihřejeme velkého panáka mléka. Půlku kostky droždí rozetřeme s cukrem v kávovém šálku na kašičku a zalijeme panákem mléka.

Než vzejde kvásek, nakrájíme si housku na kostičky, které dáme vyschnout na 10 minut do trouby vyhřáté na 100 °C. Nebo je dávám na 5 a 4 minuty do mikrovlnky pod gril, přičemž po 5 minutách je promíchám.

Mléko se solí a s vejcem zalijeme 2 dl mléka a připraveným kváskem. Vypracujeme řidší těsto, které

postupně houstne. Důležité je těsto vypracovávat tak dlouho, až je na povrchu lesklé a nelepí. Potom přisypeme usušenou a vychladlou housku a zapracujeme ji do těsta. To už dělám rukama na pomoučněném prkénku. Nakonec z těsta vytvoříme tři šišky knedlíků průměru asi 5 cm. Na konci šišek knedlíků uděláme prstem asi centimetr hluboký otvor, který se kynutím vyplní. Šišky upravíme a přikryjeme utěrkou.

V této chvíli si teprve dáme vařit vodu. Bílek, který jsme si dali stranou, rozkvedláme s trochou vody. Tímto bílkem potíráme knedlíky, než je dáme na 20 minut vařit. Uvařené houskové knedlíky vyjmeme a nakrájíme.

Houskové knedlíky podáváme s hlavním jídlem podle chuti.