

Kynuté knedlíky bez vajec

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olivový olej 1 lžíce
- sůl 1 lžička
- cukr krystal 1 lžička
- sušené droždí 1 lžička
- mléko 250 ml
- polohrubá mouka 500 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve rozehrějeme troubu na nejnižší stupeň, necháme chvíli vyhřát a pak ji vypneme.

Mezitím nalijeme do větší mísy mléko, přidáme olej (nejlépe olivový), přisypeme mouku, sůl, cukr a droždí. To vše zpracujeme do mírně lepivého těsta (přidáním mléka nebo mouky těsto upravujeme). Těsto necháme v míse, přikryjeme utěrkou a necháme v troubě na 3/4 hodiny vykynout.

Po vykynutí těsto zpracujeme na 2 nebo 3 válečky (podle velikosti napařováku) a přikryjeme utěrkou. Knedlíky ještě nakynout, trochu pod utěrkou, ale hlavně při vaření. Dáme vařit trochu vody pod napařovák na knedlíky.

Jakmile se voda vaří, dáme knedlíky na napařovák a přikryjeme pokličkou. Kynuté knedlíky bez vajec

vaříme 25 - 30 minut. Poté knedlík vyjmeme a propícháme špejlí nebo hned nakrájíme.

Kynuté knedlíky bez vajec můžeme podávat k jakékoliv omáčce i pečenému masu se zelím a špenátem.