

Rychlý houskový knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- voda 3 dl
- **těsto**
- sůl 1 lžička
- vejce 1 ks
- hrubá mouka 500 g
- rohlík 1 ks
- kypřicí prášek do pečiva 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rohlík nebo housku nakrájíme na kostičky a smícháme s hrubou moukou, kypřicím práškem do pečiva, lžičkou soli, vejcem a vodou.

Z těsta vytvoříme dvě šišky a ihned je vkládáme do osolené vařící vody - 1 lžička soli na hrnec.

Vaříme 10 minut z každé strany. Měříme od doby, kdy voda začne opět vřít po vložení knedlíku.

Rychlé houskové knedlíky postupně vyndáváme, ihned je krájíme nití a podáváme na talíř.