

Knedlíky za 45 minut

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- kypřicí prášek do pečiva 1.5 lžička
- houska 1 ks
- sůl 1 lžička
- sodovka 1 hrnek
- hrubá mouka 2 hrnek
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Ve velkém hrnci přivedeme vodu do varu. Housku nakrájíme na kostičky, zalijeme vlažnou sodovkou, přidáme hrubou mouku, prášek do pečiva, vejce a sůl (5 minut). Těsto zpracujeme tak, aby se nelepilo (10 minut) a dáme odpočinout (5 minut).

Na pomoučněném válu z těsta vytvoříme dvě malé šišky ve velikosti asi 5 cm v průměru (1 minuta). Šišky ponoříme do vařící vody a zjistíme, zda se nepřilepily ke dnu. Po 12 minutách obrátíme a dovaříme (24 minut). Hotovo!

Knedlíky buď nakrájíme na kolečka hned, nebo je propícháme vidličkou, aby unikla pára. Z tohoto množství mám obvykle 30 koleček knedlíků.

Knedlíky za 45 minut podáváme jako chutnou přílohu k různým omáčkám.