

Houskový knedlík s práškem do pečiva

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **podle potřeby**
- voda 1 sklenice
- **těsto**
- vejce 1 ks
- kypřicí prášek do pečiva 1 balíček
- sůl 1 lžička
- rohlík 1 ks
- polohrubá mouka 0.5 kg

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy dáme polohrubou mouku, vejce, nakrájený starší rohlík, sůl, kypřicí prášek do pečiva, vodu a dobře promícháme

Z těsta vytvoříme 2 knedlíky, které dáme vařit na páru. Vaříme asi 45 minut.

Houskový knedlík s práškem do pečiva nakrájíme na plátky a podáváme jako výbornou přílohu k různým omáčkám s masem.