

Moje houskové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- mléko 250 ml
- rohlík 2 ks
- vejce 1 ks
- cukr krystal 1 lžička
- sůl 1 špetka
- droždí 20 g
- hrubá mouka 400 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Droždí s cukrem smícháme do kašičky a přilijeme trochu vlažného mléka. Vzniklý kvásek přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě vzejít.

Pečivo nakrájíme na kostičky a případně v troubě vysušíme. Do kvásku přidáme mouku, vejce, mléko a sůl. Vypracujeme nepříliš husté těsto, přidáme kostičky pečiva a zapracujeme je. Vytvoříme dvě šišky a pod utěrkou je necháme 30 minut vykynout.

Knedlíky vaříme ve vroucí osolené vodě po dobu 20 minut z obou stran.

Moje houskové knedlíky podáváme k různým omáčkám a masům. Já si dělám knedlíků dvojnásobné

množství. Co se nesní, zamrazím a příště mám o práci méně.