

Babiččin houskový knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- **podle chuti**
- sůl 1 špetka
- **těsto**
- mléko 2 dl
- vejce 1 ks
- hrubá mouka 1 hrst
- pečivo 4 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Suché pečivo nakrájíme na kostičky velké asi 1 cm. Pokud je pečivo čerstvé, je dobré jej nakrájet na kostičky předem a nechat oschnout. Kostičky zalijeme mlékem s vejcem, čím lépe směs rozmícháme, tím lépe budou knedlíky držet pohromadě. Zalité kostičky necháme odležet 20 minut. Směs je ale dobré 1 - 2x jemně promíchat, aby kostičky nasákly rovnoměrně.

Po dvaceti minutách přidáme špetku soli a velkou hrst hrubé mouky tak, aby směs byla stále lepivá, ale držela pohromadě. Ze směsi začneme tvarovat samotné knedlíky (asi 7 cm široké šišky). Nesnažme se dělat šišky moc dlouhé.

Pozor, knedlík před vložením do vařící vody dobře uplácáme, aby držel pohromadě. Voda by měla

vařit mírně, aby se knedlíky nerozpadly. Poté se knedlík vaří celkem 15 minut bez pokličky. Po 8 minutách knedlík v hrnci obrátíme, aby se provařil rovnoměrně.

Pokud se rozhodneme dělat babiččiny houskové knedlíky do zásoby (například z 12 rohlíků), je dobré odměřit si mléko tak, že nejprve do odměrky dáme 1 vejce, teprve pak dolijeme mléko do 6 dl a přidáme 3 vejce podle receptu.

Babiččin houskový knedlík podáváme jako výbornou přílohu k různým omáčkám a masům.