

Chlebový knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- prášek do pečiva 1 balíček
- voda 1 hrnek
- pořádný krajíc chleba 4 ks
- sůl 1 ks
- polohrubá mouka 1,5 hrnek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Chléb nakrájíme na kostičky, smícháme s moukou, promícháme se solí a s práškem do pečiva. Přilijeme vodu a vypracujeme těsto.

Z těsta vytvarujeme dvě šišky. Vložíme do vroucí osolené vody a vaříme 20 - 25 minut. Po prvních 10 minutách varu knedlíky obrátíme. Hotové knedlíky nakrájíme nití na plátky. Tento druh knedlíku je vhodný především ke zvěřině.