

Péřové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- mléko 125 ml
- žloutek 1 ks
- cukr 2 lžička
- droždí 15 g
- výběrová hrubá mouka 300 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V míse rozetřeme droždí se lžičkou cukru, přidáme dvě lžíce vlažného mléka a lžici mouky. Přikryjeme utěrkou a necháme vzejít.

Pak přidáme rozkvedlaný žloutek v mléce, prosátou jemně osolenou mouku, zbytek cukru a důkladně zpracujeme do těsta. Zaprášíme jej moukou a pod utěrkou necháme necelou hodinu kynout.

Potom z těsta utvoříme malé knedlíky, které ještě krátce necháme kynout.

Mezitím si připravíme velký hrnec s vodou, přikryjeme ho utěrkou a dobře podvážeme. Druhý velký hrnec si připravíme místo pokličky.

Nakynuté knedlíky rozložíme na utěrku dále od sebe, zaklopíme druhým hrncem a od doby varu vody vaříme osm minut.

Pak péřové knedlíky propíchneme vidličkou a podáváme. Péřové knedlíky se rozplývají na jazyku.