

Rychlé jemné houskové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hrubá mouka 1 kg
- sůl 0.5 lžička
- rohlík 4 ks
- perlivá voda 0.5 l
- prášek do pečiva 1 ks
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z mouky, vejce, soli, prášku do pečiva a perlivé vody vypracujeme těsto. Rohlíky nakrájíme na kostky.

Do základu těsta vmícháme rohlík a důkladně promícháme. Mokrou rukou vytvarujeme knedlíky. Z tohoto množství jsou 4 knedlíky. Rychlé jemné houskové knedlíky dáváme do vařící slané vody. Vaříme je zhruba 1/2 hodiny.

Okamžitě po vyjmutí nakrájíme houskové knedlíky na plátky kráječem na knedlíky nebo nití. Rychlé jemné houskové knedlíky podáváme teplé.