

Knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mléko 300 ml
- hrubá mouka 400 g
- žloutek 1 ks
- rohlík 4 ks
- sůl 1 ks
- prášek do pečiva 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do většího hrnce dáme vařit vodu. Mouku smícháme s práškem do pečiva a solí. Přidáme mléko, žloutek a vypracujeme těsto. Do vypracovaného těsta nakonec zapracujeme na kostičky nakrájené rohlíky.

Z těsta vytvoříme dva knedlíky asi 5 cm široké. Knedlíky vložíme do vařící a osolené vody, vaříme je pod poklicí asi 25 - 35 minut podle velikosti knedlíků.

Uvařené houskové knedlíky vyjmeme z vody, nakrájíme a můžeme podávat.