

Domácí houskový knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 8

- Droždí 20 g
- Vejce 1 ks
- Mléko 1 dl
- Sůl 2 špetka
- Polohrubá mouka 250 g
- Rohlík 5 ks
- Cukr 2 špetka
- Hrubá mouka 250 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Mouky přesejeme do mísy. Uprostřed vytvoříme důlek, do kterého rozdrobíme droždí. Droždí posypeme cukrem a zalijeme vlažným mlékem. Necháme vzejít kvásek. Po vzejití kvásku okraje osolíme, přidáme celé vejce, mléko a vypracujeme vláčné těsto. Mléka dáváme podle potřeby.

Vypracované těsto rozdělíme na poloviny a do každé zvlášť zapracujeme po dvou a půl na kostičky nakrájených houskách nebo rohlících. Necháme chvilku kynout.

Do velkého hrnce dáme pařáček, který podlijeme vodou. Je potřeba dost vody, aby se za vaření nevypařila, ale pařáček nesmí být potopený. Na pařáček položíme utěrku tak, aby její okraje visely přes okraj hrnce. Na utěrku položíme vedle sebe oba knedlíky. Přiklopíme pokličkou a necháme 20 minut vařit v páře.

Pak sundáme pokličku, utěrku chytíme za cípy, které visí přes hrnec a vyjmeme ji i s knedlíky ven. Houskové knedlíky vysypeme na talíř, přes který máme nataženou nit a pomocí obou konců nitě knedlíky rozpůlíme.