

Houskový knedlík z kvasnic

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kvasnice 21 g
- starší bílé pečivo 1 ks
- vejce 1 ks
- vlažná voda 2 dl
- sůl 1 lžička
- polohrubá mouka 500 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy rozdrobíme kvasnice, posypeme solí a vařečkou promneme. Jakmile kvasnice začnou řádnout, zasypeme je větší polovinou mouky, přilijeme vodu, přidáme vejce a zamícháme.

Za postupného přidávání mouky vypracujeme vařečkou vláčné těsto, které se nelepí na stěny mísy. Zakryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout.

Rohlík, nebo housku pokrájíme na kostičky a přisypeme ke kynoucímu těstu. Po nakynutí promícháme, přitom do těsta zapracujeme pokrájený rohlík a ještě chvilku necháme kynout.

Těsto na knedlík vyklopíme na vál, rozdělíme na dvě nebo tři stejné části a z každé vytvarujeme knedlík. Zakryjeme utěrkou a necháme na vále nakynout. Mezitím dáme vařit vodu a nakynuté

knedlíky uvaříme v páře (20 - 25 minut, podle velikosti).

Horké knedlíky krájíme na kolečka (plátky) nití. Studené knedlíky krájíme mokrým nožem.