

Třené houskové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Mléko 250 ml
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Hrubá mouka 500 g
- Rohlíky včerejší 3 ks
- Voda 130 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do větší mísy dáme mouku, osolíme a přilijeme smíchané mléko, vodu a vejce. Mícháme, až těsto začne dělat bubliny. Housky nakrájíme na kostičky a vmícháme do těsta. Dáme vařit osolenou vodu do velkého hrnce. Těsto necháme stát cca 1/2 hodiny. Potom namočenýma rukama uděláme 2 nebo 3 knedlíky a zavaříme. (Jsou-li dva větší, potom cca 25 minut, pokud uděláme menší, pak stačí 15 minut.) Po chvilce vaření je vařečkou nadzdvihneme ode dna, aby se nepřichytily. V půlce vaření je otočíme, aby se provařily stejnoměrně.