

# Mrkvové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: kuchtik.honza



## Suroviny

**Porce:** 6

- Polohrubá mouka 400 g
- Mléko 300 ml
- Droždí 15 g
- Mrkev 150 g
- Sůl 1 špetka
- Petrželka sekaná 1 lžíce

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Do malého množství vlažného mléka rozdrobíme droždí, přidáme trochu mouky a připravíme kvásek, který necháme vykynout. Moukou vysypeme mísu, přidáme kvásek, vejce, sůl a mléko, zaděláme těsto, do kterého zapracujeme předvařenou, na jemné kostičky nakrájenou mrkev a sekanou petrželku. Těsto zaprášíme moukou a necháme v teple vykynout.

Vykynuté těsto rozdělíme na stejné díly a vyválíme šišky, které vaříme v osolené vodě 20-25 minut. Během varu knedlíky obracíme. Po vyndání knedlíky vidličkou propícháme a rozkrájíme na plátky. Podáváme jako přílohu k masitým pokrmům s omáčkami.

