

KNEDLÍK HOUSKOVÝ ČESKÝ

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: boubelka177



Suroviny

Porce: 4

- hrubé mouky 0.5 kg
- mléka 250 ml
- vlažné vody 250 ml
- žloutky 2 ks
- žemle 4 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mléko smícháme s vodou, rozšleháme v něm žloutky, osolíme a zaděláme s tím připravenou mouku v řidší a vláčnější těsto. Zpracováváme jej tak dlouho, že se nesmí těsto lepit na stěny mísy a tvoří na povrchu bublinky.