

JEDNODUCHÉ KNEDLÍKY

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hrubá mouka 2 hrnek
- voda 1 hrnek
- vejce 1 ks
- droždí 0.5 kostka
- sůl 1 hrst
- cukr 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V půlce hrnku vlažné vody se špetkou cukru necháte vzejít rozdrobené droždí

V míse pak smícháte s ostatními surovinami. Pomalu přiléváte zbylou vodu - pozor, ať neutopíte mlynáře. Možná celý hrnek ani nespotřebujete.

Těsto dobře propracujete, cca 1 hodinu necháte vykynout

Na pomoučeném vále vytvarujete asi 4 šišky a zavaříte je do vroucí osolené vody.

Vaříte 20 minut. Krájíte nejlépe nití.

Poznámka:

Kdybyste ulili a těsto se zdálo příliš řídké, přidejte klidně nakrájené housky.

Bojíte se kynutých knedlíků? Jste přesvědčení, že se je vařit nikdy nenaučíte? S tím je konec ! S tímto receptem to zvládne opravdu každý...!