

Knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hrubá mouka 250 g
- Vejce 2 ks
- Droždí 20 g
- Cukr 1 lžíce
- Rohlíky 2 ks
- Mléko 200 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Rohlíky nakrájíme na kostičky, do mísy dáme mouku, vajíčka, droždí, cukr, mléko a rohlíky, zaděláme těsto. Hodinu necháme kynout na teplém místě. Vykynuté těsto propracujeme a rozdělíme na 3 stejné části a vytvoříme knedlíky. Vložíme do vroucí vody. Vaříme asi 17-20 minut.