

Houskové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Banánek



Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 500 g
- Vejce 2 ks
- Rohlíky (den staré) 4 ks
- Vlažné mléko 1 hrnek
- Kypřicí prášek do pečiva 1 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do velké mísy prosejeme mouku, smícháme ji s práškem do pečiva, přidáme vejce, kostky pokrájených rohlíků, zalijeme vlažným mlékem a podle chuti přisolíme. Vypracujeme tužší těsto a z něj vytvarujeme válečky, které uvaříme v horské osolené vodě. Horké knedlíky ihned rozdělíme nití na plátky.

Poznámka:

Odhadovaná cena zhruba: 40 Kč