

Kynutý knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Hrubá mouka 1 kg
- Droždí 60 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 2 ks
- Vlažná voda 1 hrnek

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mouku nasypeme z výšky do hluboké mísy, smícháme se solí a do středu uděláme důlek. Do něj rozdrobíme droždí, přidáme vajíčka a lehce promícháme s trochou okolní mouky. Po částech

přiléváme vodu dle potřeby a mícháme, až vznikne tužší těsto, které se nelepí na stěny mísy. Ještě ho alespoň 10 minut zpracováváme vařečkou a pak necháme pod čistou utěrkou a v teple 30 minut kynout. Vykynuté těsto vyklopíme na vál, lehce propracujeme rukama a pak z něj vytvarujeme dvě až tři stejně velké šišky. Ty přikryjeme utěrkou a necháme opět 10 minut kynout. Pak je vložíme do vroucí, mírně osolené vody a zvolna vaříme 20 minut. V polovině vaření je obrátíme spodní stranou nahoru, případně odlepíme ode dna kastrolu. Uvařené knedlíky vyjmeme a ihned nakrájíme na plátky nití nebo kráječem.