

Houskový knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Polohrubá mouka 1 kg
- Sůl 1 špetka
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Vejce 2 ks
- Rohlíky 2 ks
- Voda 100 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mouku smícháme se solí a práškem do pečiva a pak vmícháme na kostičky nakrájené rohlíky. Lehce vmícháme vejce a za stálého míchání postupně přidáváme vlažnou vodu dle potřeby, až vypracujeme středně tuhé těsto, které se nechytá stěn mísy. Z něj vytvarujeme 2-3 šišky a v mírně osolené vodě je vaříme 30 minut. V polovině vaření je odlepíme ode dna a obrátíme spodní stranou nahoru. Uvařené knedlíky vyjmeme a nakrájíme na plátky.