

Cibulové kynuté knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hrubá mouka 200 g
- Polohrubá mouka 150 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Droždí 20 g
- Teplá voda 150 ml
- Cibule 1 ks
- Máslo 10 g
- Rohlík nakrájený na kostičky 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Na másle osmažíme drobně nakrájenou cibuli, přidáme kostičky rohlíku a krátce osmahneme. Do mísy nasypeme obě mouky, přidáme sůl, vejce a rozdrobíme droždí. Nakonec vmícháme vychladlou cibuli s rohlíkem a vodu. Zaděláme a dobře propracujeme těsto, které necháme na teplém místě vykynout. Z této dávky utvoříme dvě šišky, přikryjeme utěrkou a necháme ještě kynout do té doby, než se nám zavaří voda. Vaříme asi 15 minut a během vaření jednou otočíme. Uvařené knedlíky vyjmeme z hrnce, propíchneme špejlí a nití nakrájíme na plátky. Podáváme jako přílohu k omáčkám.