

Nejjednodušší houskové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- mléko 0.5 l
- vejce 1 ks
- tvrdý rohlík 10 ks
- sůl 0.5 lžice
- hrubá mouka 800 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Postup přípravy receptu

Na kostičky nakrájíme asi deset tvrdých rohlíků, popř. celou šišku tvrdého toustového chleba.

Do velké mísy dáme 1/2 litru mléka, 1 celé vejce a půl lžičky soli, za stálého míchání přidáváme postupně hrubou mouku, až je těsto konzistence hustší ovesné kaše a jednou rukou ho měchačka jen ztěžka utáhne.

Tuto hmotu necháme nejméně 1/2 hodiny odstát - již v této fázi můžeme těsto zasypat nakrájeným rohlíkem a přikrýt utěrkou.

Mokrýma rukama vytvarujeme šišky o průměru asi 10 cm a 3/4 hodiny vaříme v hodně osolené vodě. Během vaření houskové knedlíky několikrát otočíme. Po 3/4 hodině vytáhneme a rozkrojíme. Pokud knedlík není dovařený, ještě dáme zpět do vody.

Když jsou houskové knedlíky hotové, propícháme je a rozkrojíme, aby unikla pára.