

# Třené houskové knedlíky

**Kategorie:** [Přílohy](#)

**Autor:** kuchtik.honza



## Suroviny

**Porce:** 6

- Mléko 250 ml
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Hrubá mouka 500 g
- Rohlíky včerejší 3 ks
- Voda 130 ml

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Do větší mísy dáme mouku, osolíme a přilijeme smíchané mléko, vodu a vejce. Mícháme, až těsto začne dělat bubliny. Housky nakrájíme na kostičky a vmícháme do těsta. Dáme vařit osolenou vodu do velkého hrnce. Těsto necháme stát cca 1/2 hodiny. Potom namočenýma rukama uděláme 2 nebo 3 knedlíky a zavaříme. (Jsou-li dva větší, potom cca 25 minut, pokud uděláme menší, pak stačí 15 minut.) Po chvilce vaření je vařečkou nadzdvihneme ode dna, aby se nepřichytily. V půlce vaření je otočíme, aby se provařily stejnoměrně.