

Kynutý houskový knedlík v domácí pekárně

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- **náplň 1**
- vejce 1 ks
- mléko 250 ml
- **náplň 2**
- polohrubá mouka 500 g
- starší rohlík 1 ks
- **náplň 3**
- cukr 1 lžička
- sušené droždí 1 lžička
- sůl 1 lžička
- **podle potřeby**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

V mléce rozšleháme vajíčko a nalijeme do nádoby v pekárně (v případě, že nemáte vajíčko, můžete dát 1 lžici oleje). Přidáme rohlík nakrájený na kostičky, nebo housku (pečivo se nemusí přidávat pokud nechcete). Potom vše zasypeme moukou. Do levé strany přidáme sůl a cukr a do pravé strany sušené droždí.

Pak pekárnu nastavíme na program kynutého těsta (přibližně 1hod. a 15min.).

Po vykynutí těsta dáme vařit vodu a osolíme jí podle potřeby a velikosti hrnce.

Mezitím co se voda vaří vyndáme těsto z pekárny a rozdělíme ho na 2-3 díly, které vytvarujeme na knedlíky, necháme je odpočinout pod utěrkou, do doby, než voda v hrnci začne vřít.

Pak vložíme knedlíky do hrnce, v případě, že se nám ponoří ke dnu zamícháme s nimi aby se nám u dna nepřichytili a pokud jsme udělali 3 knedlíky - uvaříme je najednou. Když se knedlíky nevejdou do hrnce musíme knedlíky vařit nadvakrát. Knedlíky vaříme 25 min a asi po 10min. vaření knedlíky otočíme.

Uvařené knedlíky vyndáme na tác a nakrájíme je. Já krájím knedlíky nití, ale můžete samozřejmě použít kráječ na knedlíky, nebo nůž.