



Houskový knedlík

Ingredience

hrubá mouka: **400 g**
houska: **50 g**
vlažné mléko: **200 ml**
droždí: **8 g**
vejce: **1 ks**
sůl
cukr krupice

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujem

Housky nakrájíme na kostičky. Smícháme mléko, droždí a větší špetku cukru, abychom vytvořili kvásek, který necháme vykynout na teplém místě. Smícháme...

Houskový knedlík - recept

Housky nakrájíme na kostičky. Smícháme mléko, droždí a větší špetku cukru, abychom vytvořili kvásek, který necháme vykynout na teplém místě. Smícháme kvásek s moukou a trochou soli. Rozšleháme vajíčko a spolu s nakrájenými houskami a moukou vše vypracujeme ve vláčné těsto, které necháme na teplém místě kynout asi 45 minut. Rozdělíme na dva díly, které vyválíme do šišek a necháme ještě 10 minut kynout. Obě šišky dáme do vroucí osolené vody a vaříme 15 - 17 minut.

Občas je otočíme.

Houskový knedlík propíchneme vidličkou, aby odešla pára a nakrájíme nití.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí