

# Houskové knedlíky kynuté – s droždím



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

**1920** kalorií , **0 g** cukrů , **10 g** tuků , **61 g** bílkovin

**Autor:** Martina Třetinová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/houskove-knedliky-kynute-s-drozdím>

## Příprava

Do mísy prosejeme mouku a promícháme ji se solí. Do mléka přidáme droždí a vytvoříme kvásek, který necháme vykynout. Vlijeme na mouku a přidáme vejce. Těsto dobře propracujeme tak, že je lesklé a nechytá se vařečky. Přidáme na kostičky nakrájenou housku. Vše promícháme a necháme hodinu kynout. Vykynuté těsto dáme na vál a rozdělíme ho na 2 nebo 3 části a vypracujeme knedlíky ve tvaru podlouhlých šišek. Vložíme je do vařící vody a necháme vařit asi 25-30 minut. Po vyjmutí z vody ihned krájíme na plátky a podáváme.

## Ingredience

- ✓ 500 g hrubé mouky
- ✓ 1 vejce
- ✓ 300 ml mléka
- ✓ 10 g droždí
- ✓ sůl
- ✓ 2 l vody
- ✓ 2 housky

## Kategorie

Příloha



### Tip k receptu

Místo mléka můžeme použít i vlažnou vodu. Kostičky housky můžeme osmažit na rozpáleném másle a před přidáním do těsta nechat vychladnout. Podáváme jako přílohu k masům a omáčkám.

