

# Houskové knedlíky z domácí pekárny



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

**1877** kalorií , **0 g** cukrů , **10 g** tuků , **56 g** bílkovin

**Autor:** labe

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/houskove-knedliky-z-domaci-pekarny>

## Příprava

Přísady vložíme do pekárny a zapneme program PŘÍPRAVA (těsto se jen vymíchá a nakyne) Po vykynutí utvoříme na vále 2 knedlíky. Necháme 10 - 15 minut odpočinout a pak je vložíme do parního hrnce a pařím 30 minut. Vyndáme na táč a ihned několikrát špejlí propíchneme.

### Tip k receptu

Kdo nemá parní hrnec, vaří ve vroucí vodě 10 minut, knedlíky obrátí a ještě vaří dalších 10 minut.

## Ingredience

- 150 ml mléka
- 1 žloutek nebo 1 lžíce oleje
- 150 ml vody
- 500 g hrubé mouky
- 0,5 lžičky cukru
- 1,5 lžičky soli
- 1,5 lžičky sušeného droždí
- troška nakrájených sušených rohlíků

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Pečivo a produkty domácí pekárny

