

# Knedlíky z krupicového těsta



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**1929** kalorií , **0 g** cukrů , **16 g** tuků , **62 g** bílkovin

**Autor:** Hloušková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/knedliky-z-krupicoveho-testa>

## Příprava

Mléko osolíme a osladíme přidáme krupici a uvaříme hustou kaši. Až vychladne, přidáme vejce a tolik mouky, aby vzniklo tužší těsto. Dobře vypracujeme. Lžící vykrajujeme kousky, které na vále mírně rozklepeme prsty, poklademe ovocem a dobře zabalíme. Dáváme do vařící osolené vody a vaříme 7 až 10 minut. Hotové sypeme cukrem, mákem, ořechy, perníkem, prostě tím, co máme rádi.

## Ingredience

- 200 g krupice
- 1 lžíce cukru krupice
- 300 g hrubé mouky
- 2 slepičí vejce
- 500 ml kravského mléka
- špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Hlavní chod, Příloha

