

# Kořeněný knedlík



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

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

**4070** kalorií , **0 g** cukrů , **22 g** tuků , **124 g** bílkovin

**Autor:** notburga

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/koreneny-knedlik>

## Příprava

Do mísy nalijeme vlažnou vodu, rozmícháme v ní cukr a rozdrobíme droždí. Necháme asi 10 minut odpočinout a přidáme vejce. Po částech zapracováváme mouku a těsto zpracováváme tak dlouho, až se přestane lepit. Nakonec do těsta přidáme na kostičky nakrájené housky. Z těsta vytvarujeme 6 šišek (i více, pokud máte malé hrnce) a necháme půl hodiny vykynout. Knedlíky pak povaříme v horké vodě asi 20 minut. Na potravinovou fólii nasypeme grilovací koření a ještě horký knedlík ve směsi obalíme. Potom celý knedlík zabalíme do fólie a vychladnutý necháme v chladničce pár hodin odležet.

### ▣ **Tip k receptu**

Hodí se k pečenému masu a zvěřině.

## Ingredience

- 1 kg hrubé mouky
- 2 slepičí vejce
- 2 ks tvrdších housek
- 20 ml vody
- 42 g droždí (kvasnic)
- 1 špetka cukru krystal
- 3 lžíce grilovacího koření

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Příloha