

Kynuté houskové knedlíky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 16min
Celkový čas: 56min , Porce: 8

2167 kalorií , 0 g cukrů , 18 g tuků , 67 g bílkovin

Autor: sonizna

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

Příprava

Smícháme dvě lžičky vlažného mléka, droždí, cukr a necháme 5 minut v teple. Mezitím si smícháme zbylé vlažné mléko, mouku, vejce, sůl a housku nakrájenou na kostičky a přidáme kvásek. Vypracujeme hladké těsto a necháme 30 minut odpočívat. Poté na pomoučeném vále připravíme dva knedlíky, které vaříme 8 minut z každé strany.



Tip k receptu

Krájíme nejlépe reznou nití.

Ingredience

- ✓ 250 ml plnotučného mléka
- ✓ 1 lžička instantního droždí
- ✓ 1 lžička cukru krupice
- ✓ 500 g hrubé mouky
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 1 houska

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Příloha

