

Kynuté knedlíky s houbovou nádivkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

4186 kalorií , 14 g cukrů , 217 g tuků , 104 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynute-knedliky-s-houbovou-nadivkou>

Příprava

Z mouky droždí, špetky soli, mléka, cukru, másla a vejce si připravíme kynuté těsto (viz související recepty). Z hub, vody, ořechů, cibule, oleje, kmínu, soli a pepře si připravíme houbovou nádivku (viz související recepty). Z připraveného kynutého těsta pomoučenou lžící postupně odebíráme stejné díly a vytváříme placičky. Doprostřed každé placičky dáme 1/2 lžičice houbové nádivky. Okraje těsta navlhčíme vodou a důkladně k sobě přilepíme. Vytváříme knedlíky a dáme na 15 minut vykynout na pomoučený vál. Knedlíky vaříme v páře asi 5-10 minut. Hotový knedlík poznáme tak, že do něj pícháme špejlí a těsto se na ni nepřilepí. Hotové knedlíky můžeme ozdobit kečupem a nasekanou jarní cibulkou.

Ingredience

- ✓ 500 g hladké mouky
- ✓ 30 g droždí (kvasnic)
- ✓ sůl
- ✓ 150 ml mléka
- ✓ 50 g cukru moučky
- ✓ 100 g másla
- ✓ 1 vejce
- ✓ 250 ml vody
- ✓ 250 g hub
- ✓ 150 g vlašských ořechů
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 lžičice rostlinného oleje
- ✓ 1 lžička mletého kmínu
- ✓ pepř

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Houby, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

