

Nadýchaný domácí knedlík



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 2

1688 kalorií , **0 g** cukrů , **10 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/nadychany-domaci-knedlik>

Příprava

Mouku a sůl prosejeme, do vlažného mléka přisypeme cukr, droždí a necháme vykynout. Kvásek přilijeme k mouce, přidáme vejce, zbylé mléko a vypracujeme vláčné těsto. Přikryté dáme na teplé místo a necháme vykynout. Těsto na pomoučeném válu prohněteme, rozdělíme na 2 poloviny, vytvarujeme do tvaru knedlíku a necháme chvíli kynout. Knedle paříme přesně 20 minut. Když jsou hotové, popícháme je špejlí, vyndáme je, můžeme je potřít i rozpuštěným sádlem a necháme vychladnout.

Ingredience

- ✓ 150 g hrubé mouky
- ✓ 300 g polohrubé mouky
- ✓ 1 vejce
- ✓ 300 ml mléka
- ✓ 25 g droždí (kvasnice)
- ✓ 1 zarovnaná lžička soli
- ✓ 1 lžička cukru krystal

Kategorie

Obyčejný den, Klasika, Rodina, Příloha

