

Nekynutý houskový knedlík



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 28min
Celkový čas: 38min , Porce: 6

2362 kalorií , 0 g cukrů , 12 g tuků , 67 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/nekynuty-houskovy-knedlik>

Příprava

Mouku prosyjeme do mísy a vmícháme kypřící prášek. Přidáme sůl. Housku nakrájíme na kostičky. Používáme starší housku, se kterou se i lépe pracuje. Housku vmícháme k mouce, přidáme vejce a sodovku. Sodovka s kypřícím práškem způsobí, že těsto bude krásně nadýchané i bez droždí. Vypracujeme hladké těsto, ze kterého vytvoříme dva knedlíky. Necháme je 10 minut odpočinout, aby byly nadýchanější. Poté dáme do velkého hrnce vařit vodu. Vložíme knedlík a vaříme 14 minut z jedné strany a 14 minut z druhé strany (knedlík nám totiž bude plavat, takže vařit se bude vždy jen jedna jeho strana). Poté vylovíme, necháme chvilku chladnout a můžeme krájet.

Ingredience

- ✓ 500 g polohrubé mouky
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1/2 balení kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 4 housky
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 250 ml sodové vody

Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Příloha



Tip k receptu

Rychlý nadýchaný knedlík.

